



Primo piatto

I paccheri, il pistacchio di Raffadali DOP e i gamberi rossi Sicilia

Ingredienti:

400 gr paccheri trafiletti in Bronzo, olio extra vergine di nocellara del Belice, pistacchio di Raffadali 100 gr, basilico 6 foglie, 1 spicchio d'aglio, 320 gr di gamberi rossi Sicilia, sale fino, 6 cubetti di ghiaccio **Procedimento:**

- *In un frullatore mettere, il pistacchio, basilico, ¼ di spicchio d'aglio, 60 gr di olio e i cubetti di ghiaccio, azionare e aggiustare di sale, riporre in frigorifero*
- *Eliminare il filetto dai gamberi e staccare la testa dalla coda, tritare le code grossolanamente e riporre in frigorifero. Mentre i paccheri cuociono, 20 minuti in acqua salata, 11 gr per lt di acqua, fare rosolare le teste dei gamberi in padella con un filo di olio, quando l'olio diventa rosso, spegnete la fiamma, schiacciate le teste con una forchetta ed eliminatele.*
- *Aggiungere un mestolo di acqua di cottura e il pistacchio frullato, aggiustare la consistenza e il sale, quando la pasta è pronta saltatela in padella, conservatevi sempre un po' di acqua di cottura.* • *Guarnire la pasta con la tartare di gamberi di Sicilia e servire.*

L'ideazione e la progettazione di questa ricetta è del Ristorante Il Moro di Monza e degli Chef Salvatore e Vincenzo Butticiè dal 2002.

[RISTORANTE IL MORO](#)

[IL CATERING -BANQUETING PER IL TUO RICEVIMENTO](#)

[IL CATERING BANQUETING PER LA TUA AZIENDA](#)