

Paccheri rigati spadellati ai gamberi, calamari ed asparagi



<http://pensteriepasticci.blogspot.com>



...rieccoci qua dopo la parentesi pasquale...voi come state,
avete trascorso bene questi giorni di festa?

Io non mi posso lamentare, sono stati giorni all'insegna del relax e della tranquillità...sabato e domenica faceva freddo e diluviava, quindi si è stati volentieri rintanati in casa al calduccio; lunedì di pasquetta la giornata era bella e soleggiata ma con un ventaccio fastidiosissimo (almeno qua!)...

Ne ho approfittato per sbrigare alcune cosucce che, dopo la minivacanzina a Firenze avevamo bisogno di sistemare...uno sguardo ai cataloghi per iniziare a pensare alle vacanze, un pò di coccole alla piccola di casa che ha subito un piccolo intervento ambulatoriale, un giretto a piedi nel nostro paesello semideserto...

Ed oggi si ricomincia!

Questa pasta è tranquillamente da gustare come piatto unico..è stata un'esperimento, diciamo così, per rodare il nuovo wok da poco comperato.

Esperimento riuscitissimo direi: i piatti sono stati svuotati a gran velocità!

La prossima volta voglio provare con un formato di pasta lunga, delle linguine magari, o degli spaghetti; noi non amiamo tanto il formato grande (come il pacchero, per l'appunto), anche se devo dire che il risultato ci ha comunque ampiamente soddisfatti!!!

Ingredienti:

per 3 persone

220 gr pasta formato paccheri rigati
una decina di pomodorini mini san marzano
una ventina di code di gamberi sgusciate
una manciata abbondante di anelli di calamaro (mannaggia non li ho pesati, la manciata è quella del pescivendolo!!!)
una decina di asparagi
sale – pepe
olio d'oliva
mezzo bicchiere vino bianco secco

Preparazione:

Ho messo nel wok qualche cucchiaino d'olio di oliva e ci ho buttato i pomodorini ben lavati e tagliati a metà, ed ho fatto saltare qualche minuto.

Ho aggiunto gli anelli di calamaro, le code di gambero, ho sfumato col vino bianco, salato e pepato ed ho continuato la cottura a fuoco vivace, mescolando ogni tanto.

A parte ho sbollettato per alcuni minuti gli asparagi (solo la parte più verde e tenera), poi li ho scolati, tagliuzzati ed uniti al pesce nel wok...ho salato e pepato e continuato la cottura, saltando il tutto ogni tanto e facendo restringere il sughetto formatosi.



Nel frattempo ho messo a bollire una capace casseruola con acqua salata per la cottura dei paccheri...ad ebollizione ce li ho versati ed ho cotto per 14-15 minuti (il tempo necessario per la cottura). Mi raccomando, devono essere al dente!

Una volta scolati, li ho versati nel wok, ed ho mantecato per bene, sempre facendo saltare un pochino il tutto..



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>

...credetemi, buonissimi!

E leggeri! Un piatto davvero completo, colorato e sano che ha soddisfatto tutti quanti..terrò presente la prossima volta che verranno amici a cena.



Auguro a tutti un buon martedì, e buon inizio settimana...purtroppo per un pò le feste sono finite!