

# PACCHERI GRATINATI CON POLPETTE DI GAMBERI ALLE SPEZIE

I paccheri gratinati con polpette di gamberi alle spezie sono un primo piatto molto ricco e saporito. Un primo perfetto per una cena o un pranzo importante, se non volete passare la pasta in forno potete semplicemente condirla con il sugo preparato, in questo caso dovrete completare la cottura dei paccheri in acqua e non lasciarli troppo al dente. I paccheri sistemati all'interno della cocotte risultano più coreografici.



*L'ambrosia di Venere*

# PACCHERI GRATINATI CON POLPETTE DI GAMBERI ALLE SPEZIE



- **Per le polpette**
- 400 g di gamberi (peso lordo)
- 1 albume
- 50 g di pangrattato
- 100 g di ricotta di mucca
- prezzemolo
- scorza di 1 limone bio
- zenzero fresco
- farina qb
- olio extravergine d'oliva
- **Per la pasta**
- 320 g di paccheri
- 250 g di mascarpone fresco
- 1 porro
- 1 peperoncino piccante
- 2 cucchiaini di curcuma in polvere
- pistacchi non salati
- sale
- olio extravergine d'oliva

1. Pulite i gamberetti eliminando le zampette ed aprendo il carapace per tutta la lunghezza. Schiacciate sulla coda in modo da staccare il gambero dal carapace. Con l'aiuto di uno stuzzicadenti eliminate il budello che si trova sul dorso. Lavate e scolate i gamberi, rimarranno circa

300 grammi, e frullateli assieme alla ricotta e zenzero fresco grattugiato a piacere, lasciate il composto grossolano. In una ciotola sbattete l'albume ed unite il composto di gamberi, aggiungete il pangrattato, la scorza del limone ed il prezzemolo tritato. Formate tante polpettine poco più grosse di una nocciola e passarle nella farina. Fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva nella cocotte le Creuset e fate rosolare bene su tutti i lati circa la metà delle polpette, toglietele dalla cocotte, rosolate le polpette rimanenti e tenete da parte. Eliminate le estremità e la foglia esterna del porro, tagliatelo a rondelle e fatelo rosolare nella cocotte con due cucchiaini di olio ed il peperoncino tritato. Aggiungete le polpette ed il mascarpone, fatelo assorbire e completare con la curcuma. Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e passatela sotto acqua corrente fredda. Tenete da parte un mestolo di acqua di cottura della pasta ed aggiungerla al sugo. Togliete le polpette dalla cocotte lasciando una parte di sugo sul fondo. Disponete i paccheri in piedi uno affianco all'altro e riempite ognuno con due polpettine, coprite con il rimanente sugo. Tritate grossolanamente i pistacchi e a piacere altro peperoncino. Coprite con il coperchio e cuocere in forno caldo a 180°C per 10 minuti, togliete con il coperchio e fate gratinare 5 minuti con il grill acceso. Servire subito.



*Confezioni di Venere*

ricetta preparata nella cocotte **LE CREUSET**





*Lamblica di Venere*





---

## PACCHERI GRATINATI

Oggi giornata di pulizie.. presa da una specie di raptus ho iniziato dalle normali pulizie del bagno, lavatrice.. poi son passata e riordinare la cameretta praticamente inutilizzata della casa.. si erano accumulati fogli, cd, grovigli di fili.. non riuscivo più a fermarmi.. son passata ai vetri delle varie stanze, aaahhh.. per fortuna è arrivata la chiamata di mia mamma per invitarci a pranzo.. un bel piatto di tagliatelle fumanti al ragù, così mi son risparmiata di sporacare la cucina.. non sono un gran che portata per le pulizie, non che non riesca ma per il fatto che sono svogliatissima e per iniziare a farle devo sempre impormelo ma quando inizio non mi fermo più finchè non ho finito perchè alla fine avere la mia

casetta pulita e in ordine mi rilassa moltissimo!!

Oggi quindi vi propongo questo primo che ho preparato ieri, un piatto che sembra elaborato ma in realtà è velocissimo ma soprattutto davvero mooolto buono!!!



### **PACCHERI GRATINATI ALLA PANCETTA RIPIENI AL TOMINO**

per due persone

180 gr di paccheri

10-12 pomodorini

4 fette di bacon

1 fetta di pancetta

1 piccola cipolla

2-3 cucchiari di salsa al pomodoro

1 tomino

100 gr di ricotta

timo

parmigiano

sale, peperoncino

Per prima cosa mettete a bollire dell'acqua salata. Tagliate a striscioline sottili la pancetta e il bacon e mettetele a cuocere in una padella senza olio perchè già la pancetta

rilascerà il suo grasso, appena questo avviene unite la cipolla tritata, lasciate soffriggere pochi minuti e unite i pomodorini a spicchi e la salsa di pomodoro, salate e mettete il peperoncino a vostro gusto, se il sugo si asciuga troppo allungate con un pò d'acqua. Mettete a cuocere la pasta. Tritate il tomino e unitelo alla ricotta e al timo tritato, mescolate tutto con una forchetta creando un composto omogeneo.

Scolate la pasta e passatela sotto l'acqua fredda in modo da poterla maneggiare, ora riempite i paccheri con un cucchiaino scarso di composto e disponeteli in una teglia appena unta, ricoprite tutto con la salsa di pomodoro e pancetta, cospargete tutto con del parmigiano grattugiato e mettete in forno per 10 minuti.