

Ricetta Paccheri allo scorfano



Paisà, paccheri allo scorfano

Brutto ma saporito. E non tradisce mai perchè è un pesce di scoglio quasi sempre fresco. Il punto è cercare la concentrazione di gusto e dunque vi proponiamo una leggera variante rispetto alla tecnica classica consolidata.

Il pacchero è la trafila migliore per il pesce da taglio, ma si possono usare anche gli spaghetti se per esempio avete scelto il pomodoro fresco perché siete in estate.

Paccheri di Gragnano allo scorfano

Ricetta di Luciano Pignataro



Ingredienti per 4 persone

- 400 gr. di paccheri di Gragnano igp
- 1 scatola di pomodori pelati a 250 g
- olio extravergine d'oliva
- 2 filetti di scorfano
- aglio
- mezzo limone
- prezzemolo (o basilico)
- peperoncino

Preparazione

Fatevi pulire il pesce separando i filetti dalle lische e dalla testa. Con queste fate un leggero brodo di pesce aggiungendo un pomodoro tagliato, una carota, la scorza di mezzo limone, prezzemolo, un pizzico di sale.

Filtrate.

Ora in una padella soffriggete due spicchi d'aglio in 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva. Aggiungete i pomodori pelati, il brodo di pesce e lasciate cuocere a fiamma alta per 10 minuti circa.

Pulite i filetti di scorfano tagliatelo a piccoli pezzi e aggiungeteli quando il sugo ha raggiunto la giusta consistenza: fate cuocere con il pesce al massimo cinque minuti. Fate cuocere la pasta in abbondante acqua e togliete al dente.

Aggiungete la pasta nella padella del sugo e saltate per un minuto.

Fuori dal fuoco aggiungete il prezzemolo (o il basilico), un po' di peperoncino o di pepe.

Vini abbinati: [lacryma Christi del vesuvio](#), [Piedirosso dei Campi Flegrei](#)