



PACCHERI IN SALSA ROSA

blog.giallozafferano.it/uovazuccheroefarina/



Ingredienti:

350 g di paccheri di Gragnano
250 ml di panna liquida fresca
mezzo bicchiere di passata di pomodoro
una decina di pomodorini Piccadilly
uno scalogno
2 cucchiaini di Parmigiano grattugiato
basilico
Olio di Oliva (io ho usato Olio Dante)
sale, pepe

Preparazione:

Mettere sul fuoco una pentola contenente abbondante acqua per cuocere la pasta. Pulire e tritare lo scalogno. Lavare e tagliare in quarti i pomodorini. Lavare e asciugare il basilico. In una larga padella che possa contenere anche i paccheri, mettere qualche cucchiaino di olio e lo scalogno tritato; farlo appassire dolcemente per circa cinque minuti. Se dovesse colorire troppo aggiungere qualche cucchiaino di acqua calda. Aggiungere i pomodorini e lasciarli cuocere per qualche minuto; quando cominceranno a disfarsi aggiungere la passata di pomodoro e la panna. Cuocere ancora qualche minuto giusto. Regolare di sale e di pepe. Nel frattempo cuocere i paccheri; una volta cotti, scolarli al dente e trasferirli nella padella insieme al condimento. Farli cuocere ancora per un minuto, giusto il tempo di permettere ai sapori di amalgamarsi alla perfezione; aggiungere il Parmigiano grattugiato e mescolare bene, quindi togliere la padella dal fuoco. Aggiungere il basilico stracciato con le mani e servire i paccheri in salsa rosa caldissimi.