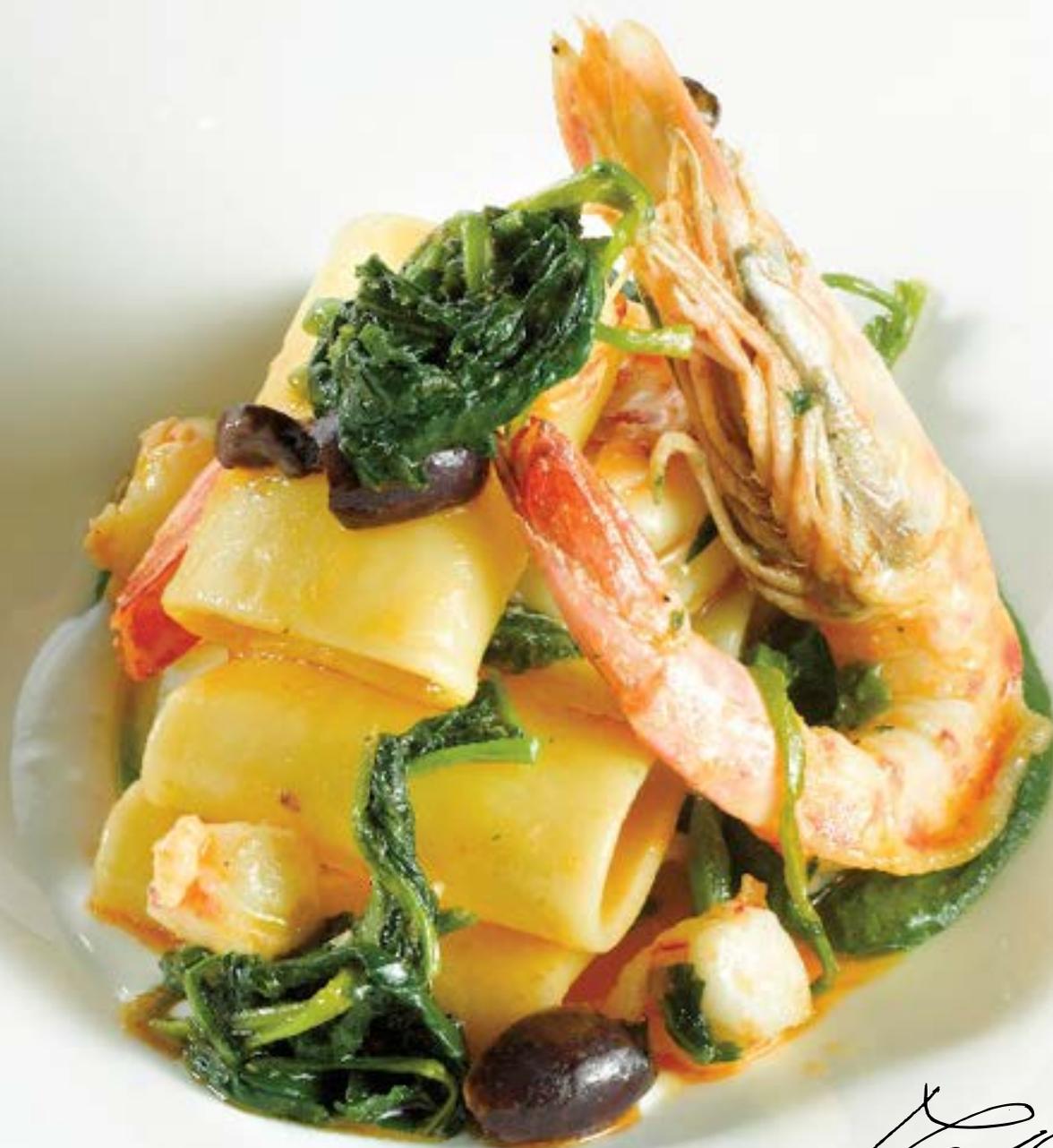


**Paccheri con
mazzancolle
dell'Adriatico crema
di Friarielli di Campo
e Olive Dolci Pugliesi
Spirito Contadino**

MARCO GUERRINI



Perbacco

Chef
— DI SPIRITO —



Paccheri con mazzancolle dell'Adriatico crema di Friarielli di Campo e Olive Dolci Pugliesi Spirito Contadino

INGREDIENTI:

28 paccheri • 16 mazzancolle •
**200 g friarielli di campo Spirito Contadino • 10 olive dolci
pugliesi Spirito Contadino • 40 g salsa di pomodoro fresco •**
1 acciuga • punta di 1 peperoncino

PROCEDIMENTO:

Pulire e cucinare le mazzancolle.
Soffriggere l'acciuga con uno spicchio d'aglio e il peperoncino,
aggiungere i friarielli e cucinare x pochi minuti.
I 3/4 della verdura frullarla con un goccio d'acqua x creare
la crema, il resto lasciarlo in padella aggiungere le mazzancolle
e il pomodoro. Scottare i paccheri in acqua salata e dopo averli
scolati al dente, saltarli nella salsa.
Comporre il piatto

MARCO GUERRINI