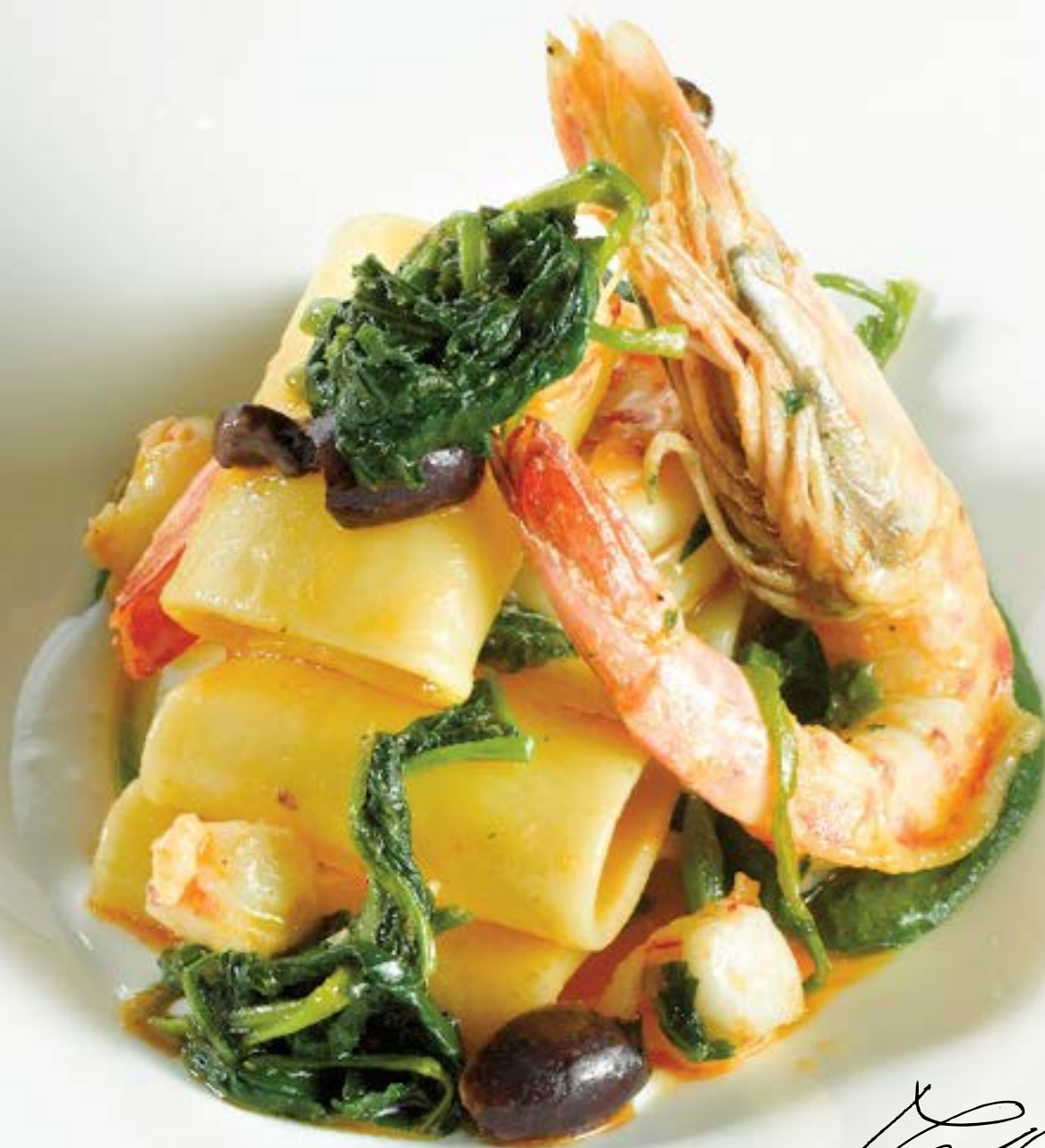


**Paccheri con  
mazzancolle  
dell'Adriatico crema  
di Friarielli di Campo  
e Olive Dolci Pugliesi  
Spirito Contadino**

MARCO GUERRINI



*Perbacco*



## **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