Ricetta: **Paccheri al coccio**

Author: WWW.MISYA.INFO

I paccheri al coccio sono un primo piatto molto rinomato dalle mie parti, ogni qual volta mi trovo a Pozzuoli e passo davanti a quei ristorantini che preparano tutti i piatti prettamente a base di pesce, mi vien voglia di paccheri al coccio, così l'altra domenica, dopo aver fatto una bella passeggiata sul lungomare, ho comprato i paccheri trafilati al bronzo di Gragnano, un bel coccio (detto anche gallinella di mare) e mi sono preparata i paccheri al coccio da me :) Pulire e sfilettare il pesce è stato un pò laborioso (voi se volete velocizzare, fatevelo sfilettare in pescheria), ma ne è valsa decisamente la pena, visto che ha apprezzato anche il mio maritino. Vi auguro un buon venerdi bacibaci

Ingredienti per 4 persone:
500 gr di paccheri
1 kg di coccio
1/2 bicchiere di vino bianco
300 gr di filetti di pomodoro
2 spicchi di aglio
prezzemolo
1 peperoncino
sale
olio

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 20 min
Tempo totale: 50 min

Procedimento per preparare i paccheri al coccio
Pulire il coccio eliminando le interiora, le lische e la pelle. (scusatemi se non ci sono le foto di questi passaggi ma pulire il pesce e fotografare contemporaneamente era impossibile)

In una padella far soffriggere in un filo d'olio uno spicchio d'aglio tagliato a rondelle ed il prezzemolo, aggiungere le lisce e la testa, un bicchiere d'acqua e cuocere a fiamma viva fino a raggiungere il bollore.

Tagliate la polpa a pezzetti e mettete a rosolare in una padella a parte con uno spicchio di aglio e un peperoncino.Quando sarà rosolato, sollevare lo spicchio d'aglio, salate e sfumate con il vino bianco

Aggiungere quindi i filetti di pomodoro

Infine aggiungere il sughetto ottenuto dalla cottura della testa e delle lische del coccio, filtrando il tutto in un colino.

Far cuocere i paccheri in abbondante acqua salata, scolarli ed aggiungerli al sugo con il coccio
Aggiungere del prezzemolo tritato e far saltare tutto in padella

Servire i paccheri al coccio nei piatti

*Piatti e complementi forniti da Villa d?Este Home

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO