

Schiaffoni (o paccheri) ai frutti di mare

Categoria: Sapore di Mare - Primi Piatti



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Gli schiaffoni (o paccheri) ai frutti di mare sono uno di quei piatti che uniscono la semplicità nella preparazione ad un risultato di grande effetto.

La bontà del pesce, insieme alla particolarità del formato di pasta, rendono questo piatto adatto anche alle occasioni più importanti come potrebbe essere un cenone o un pranzo di Natale.

Gli schiaffoni sono sicuramente un piatto nutriente e sfizioso che conquisterà i vostri ospiti grazie alla sua originalità.



Ingredienti

>> Aglio 3 spicchi	>> Peperoncino piccante fresco 1 (oppure in polvere a piacere)
>> Calamari 500 gr	>> Pomodori ciliegino 100 gr
>> Cozze 1 kg	>> Prezzemolo tritato 2 cucchiari
>> Gamberi e Gamberetti 300 gr	>> Sale q.b.
>> Olio 1/2 bicchiere	>> Vongole 1 kg
>> Pasta schiaffoni (o paccheri) 500 gr	

Preparazione

Iniziate con la pulizia del pesce. Spazzolate con cura le cozze sotto l'acqua ed eliminate le eventuali barbette (chiamate bisso), quindi lavatele e mettetele da parte. Scegliete le vongole, scartando quelle rotte, e sciaquatele bene sotto l'acqua corrente. Spellate, eviscerate e lavate i calamari sotto l'acqua corrente, asciugateli e tagliateli ad anelli, quindi lavate ed asciugate anche le code di gambero che devono essere private della corazza.



Mettete le vongole in una pentola sul fuoco a fiamma viva (1). Mettete un altro tegame sul fuoco con le cozze del prezzemolo spezzettato con le mani, due spicchi di aglio interi e un peperoncino fresco tritato (2). Fate dischiudere vongole e cozze (3) coprendo la pentola con un coperchio, poi spegnete il fuoco e, una ad una, eliminate il guscio ed estraete il mollusco che metterete da parte. Procedete in questo modo tenendo però da parte una decina di vongole e di cozze col guscio che vi serviranno per la decorazione finale. Filtrate con un colino a maglie strette il fondo di cottura delle vongole e delle cozze e mettetelo da parte.



Scaldate l'olio rimanente in una padella capiente assieme all'aglio schiacciato (4) ; fate rosolare i calamari per almeno 5 minuti (5), bagnateli poi con il vino bianco e lasciate sfumare (6).



Aggiungete i pomodorini tagliati a pezzetti (7) e lasciateli ammorbidire, quindi salate, coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fiamma bassa per almeno 10 minuti (o fino a quando i calamari saranno teneri). Aggiungete i gambei e ricordatevi di unire, ogni tanto, ai molluschi un mestolino di liquido messo da parte, secondo la necessità (8). Intanto calate gli schiaffoni in acqua bollente precedentemente salata (9).



Prendete i molluschi messi da parte (10) e uniteli al sugo (11) e fate cuocere il tutto per altri 5 minuti, poi aggiungete infine il prezzemolo tritato.



Aggiungete in ultimo in casseruola le vongole e le cozze con i gusci (13) e quando gli schiaffoni saranno al dente scolateli e fateli saltare in padella (14-15) insieme al sugo, aggiungendo il liquido delle cozze e delle vongole messo da parte. Quando il tutto sarà ben amalgamato e il fondo ormai asciutto, servite gli schiaffoni decorando i piatti con qualche mollusco provvisto di guscio.

Consiglio

Per velocizzare la preparazione degli schiaffoni, sarà meglio comprare i molluschi già ben puliti, in modo da non dover perdere molto tempo a scrostare le cozze o a pulire gamberi e calamari.

Altro suggerimento: non mettete troppo peperoncino nella condimento della pasta perché rischiereste di ottenere un piatto troppo piccante, che potrebbe coprire il sapore del pesce.

Se volete una variante sfiziosa per questo piatto di schiaffoni, fate scaldare due cucchiaini d'olio in un tegame, fate imbiondire l'aglio tritato finemente e aggiungete quindi il pangrattato ed il peperoncino, mescolando il tutto per bene.

Mettete la pasta nei piatti, o nel piatto da portata, e cospargetela con il pangrattato aromatizzato al peperoncino e aglio e con il prezzemolo tritato.

Curiosità

Anche se solitamente il **pesce** si accompagna con un buon **vino bianco**, questo piatto è ottimo anche se al suo fianco c'è una salutare **spremuta di pompelmo**.