

Troccoli in salsa rosa di pomodorini Pachino e mazzancolle

Categoria: Sapore di Mare - Primi Piatti



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Elevato	Difficoltà: Bassa	

I troccoli sono dei tagliolini rustici di pasta fresca a grana ruvida tipici della Puglia che si adattano molto bene a preparazioni con salse e sughi, preferibilmente a base di pesce; essi vengono generalmente fatti in casa con l'utilizzo di un apposito mattarello rigato (troccolatura) che, passando su di una sfoglia non troppo sottile, la taglia in minuscole striscioline di sezione ovale.

Chi non abita in quelle zone, non riuscirà facilmente a reperire nella propria città il matterello rigato utile per il confezionamento dei troccoli; sarà molto più semplice quindi comprare i troccoli già fatti, nei negozi di pasta fresca o nei supermercati.



Ingredienti

» Cipollotto fresco o scalogno (2)	» Pasta fresca: troccoli 350 gr
» Erba cipollina tritata 2 cucchiari	» Pepe macinato al momento q.b.
» Mazzancolle code 300 gr	» Pomodori ciliegino Pachino 300 gr
» Olio extravergine di oliva 5 cucchiari	» Sale q.b.
» Panna fresca 100 ml	» Vino bianco una spazzata

Preparazione



Per la preparazione dei troccoli in salsa rosa di pomodorini Pachino e mazzancolle, cominciate pulendo le mazzancolle: togliete loro il carapace (la corazza) (1) e tritatene la metà (2). Pulite poi i cipollotti (o scalogni) togliendo la parte esterna più dura; affettateli sottilmente e fateli saltare qualche minuto nell'olio a fuoco medio (3).



Non appena i cipollotti saranno stufati, unite i pomodorini Pachino che avrete tagliato in 4 spicchi (4) facendoli saltare a fuoco

Non appena i cipollotti saranno stufati, unite i pomodorini Pachino che avrete tagliato in 4 spicchi (4) facendoli saltare a fuoco vivo per qualche istante, senza che si cuociano completamente per evitare che si spappolino.

Aggiungete quindi il trito di mazzancolle e le mazzancolle intere ai pomodorini Pachino (5) rimestando con attenzione per non rovinarli troppo.

Unite ora il vino bianco e fatelo sfumare (6), poi salate.



In ultimo aggiungete l'erba cipollina tritata (o prezzemolo) (7), la panna (8) e completate la cottura facendo addensare un po' il condimento che non dovrà però risultare troppo asciutto; unite ora i troccoli che avrete lessato in abbondante acqua salata, facendo saltare il tutto qualche istante (9); aggiustate di sale e di pepe e servite immediatamente.

Consiglio

I troccoli, si trovano spesso nei reparti refrigerati dei supermercati, in quanto vengono venduti come pasta fresca, ma a volte, si possono trovare anche tra le paste essiccate; se proprio non trovate i troccoli, potete sostituirli, con risultati altrettanto soddisfacenti, con vermicelli oppure con spaghetti alla chitarra.