

Paccheri con frutti di mare e verza



Dopo i [paccheri con broccoli e frutti di mare](#) che vi abbiamo proposto qualche settimana fa, oggi Frasincucina ha preparato i paccheri con frutti di mare e verza, un altro abbinamento mare terra ben riuscito. Questa volta per comodità abbiamo utilizzato i frutti di mare congelati e per dare un tocco di cremosità della ricotta.

Ingredienti per 2 persone

250 di paccheri

**600 g di frutti di mare congelati
(calamari, cozze, vongole, ecc..)**

5 foglie di verza

100 g di ricotta

olio

vino bianco

Lasciar scongelare i frutti di mare, lavarli sotto l'acqua corrente e trasferirli in un'ampia padella aggiungendo mezzo bicchiere di acqua e un filo di olio. Lasciar cuocere 10 minuti e poi sfumare con il vino bianco.



Lavare le foglie di verza e tagliarle a striscioline. Aggiungerla ai frutti di mare e lasciarla appassire a fuoco basso.



Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata e nel frattempo sciogliere la ricotta nel condimento di pesce e verza, aggiungendo se necessario qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta, fino ad ottenere la giusta cremosità.

Scolare la pasta, saltarla nel condimento e servirla.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

