

# PACCHERI MOSCARDINI E DATTERINI

(Paccheri aux chipirons, sauce tomate et bisque)

@chefzanoni\_simone dans les cuisines du @ristorantedaivo.venezia

## 2 personnes

### Ingrédients

- 12 pièces de Paccheri artisanales
- Sauce « tomate et bisque » (réalisée avec 300 g de petites tomates datterini et 20 cl de fumet de poisson réduit)
- 200 g de moscardini nettoyés (aussi appelés « chipirons »)
- 1/2 piment frais émincé
- 5 gousses d'ail
- 10 cl de fumet de poisson réduit (utilisé pour terminer la cuisson)
- De l'huile d'olive
- Du persil plat émincé finement
- Du poivre concassé au mortier
- Du vin blanc fruité



### Préparation

1 - Mettre à cuire les paccheri dans un grand volume d'eau salée.

Prévoir la moitié du temps de cuisson préconisé.

2 - Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faire légèrement colorer deux gousses d'ail (afin d'aromatiser l'huile d'olive).

Retirer ensuite les 2 gousses d'ail.

3 - Ajouter doucement de la sauce « tomate et bisque » dans l'huile chaude (attention au risque d'éclaboussures !) et une petite louche de fumet de poisson réduit puis mélanger.

4 - Transvaser les paccheri dans la poêle contenant la sauce et continuer leur cuisson doucement en ajoutant le piment émincé et du poivre concassé.

5 - Continuer la cuisson en ajoutant du fumet de poisson réduit. Goûter régulièrement.

6 - En fin de cuisson, retirer les paccheri du feu.

7 - Dans une autre poêle bien chaude, faire revenir dans un peu d'huile d'olive les moscardini légèrement salés pendant 10 secondes.

8 - Ajouter un peu de vin blanc, laisser encore 10 secondes et les verser immédiatement dans la poêle contenant les paccheri puis mélanger.

9 - Ajouter le persil plat émincé.

10 - Monter « à la vague » en versant un filet d'huile d'olive.

11 - Dresser harmonieusement les paccheri sur de belles assiettes rondes ou rectangulaires.

12 - Recouvrir les paccheri de sauce et ajouter les moscardini.

13 - Terminer en ajoutant quelques feuilles de persil plat et un trait d'huile d'olive.