



UMBERTO RISTORANTE - offerta ristorante dove mangiare a Napoli i paccheri alla masaniello

📍 Mappa

□



Una vasta selezione di pizze tra cui scegliere, per ogni gusto. La vera pizza

a Napoletana. Primi Piatti Un menù ricco e variegato, con una selezione di piatti stagionali e senza glutine. Vini La nostra cantina offre un'ampia selezione di vini provenienti da ogni parte del paese. Scegli il tuo preferito da iPad, con la carta dei vini digitale!

✓ Descrizione

Vieni a scoprire la bontà dei Paccheri di Gragnano alla Masaniello di UMBERTO RISTORANTE, il luogo dove mangiare a Napoli le specialità della cultura gastronomica partenopea sin da 1916! I Paccheri alla Masaniello sono uno dei nostri piatti cult, ispirato ad uno dei personaggi più amati del contesto storico napoletano, Tommaso Aniello d'Amalfi detto Masaniello, protagonista della rivolta popolare del 1647 contro la pressione fiscale imposta dal vicereame spagnolo. Il padre di Masaniello era un pescatore che vendeva i suoi prodotti al popolo e questo ha ispirato il nostro chef nella creazione di questo piatto unico. I Paccheri di Gragnano alla Masaniello sono di una bontà indiscussa, grazie anche al bilanciamento sapiente dei prodotti di mare con i friarielli, caratterizzati da un sapore pungente e amarognolo, e dalla felice contaminazione della cucina napoletana con quella francese! Ecco la ricetta dei paccheri di Gragnano alla Masaniello: Dosi consigliate per 4 persone - Paccheri 400gr - Pomodorini Freschi o del Pienolo - Seppie Fresche 350gr - Gamberi 250gr - Friarielli 400gr - Vino Bianco 50 dl - Olio di Oliva q.b - Prezzemolo Procedimento: In attesa che l'acqua salata inizi a bollire, soffriggere in un tegame basso - i gamberi sguosciati e le seppie freschissime e salare leggermente. Irrorare con vino bianco e, una volta evaporato, aggiungere i pomodorini. Infine, spolverare con abbondante prezzemolo. Aggiungere i friarielli crudi al fondo in cottura e farli saltare per 4 minuti circa. A questo punto aggiungere un mestolo di BISQUE di gamberi, buttarci la pasta e mantecare. Ma cos'è la Bisque di Gamberi e come si realizza? La bisque di crostacei, tipica della cucina francese, è un brodo concentrato e dal sapore intenso, realizzato con le teste e i carapaci dei crostacei. È utilizzata come fondo per numerose ricette a base di pesce perché capace di esaltarne il sapore senza intaccarne l'armonia! Ecco come realizzarla: in un fondo di aglio e olio far soffriggere le teste e i gusci dei gamberi per tre minuti, sfumare con del vino bianco e far cuocere per almeno 15 minuti, aggiungendo poca acqua calda. Raggiunta la giusta densità, frullare con un frullatore ad immersione e filtrare con un colino per ottenere un composto liscio. Ecco svelato uno dei nostri piccoli segreti in cucina! Per gustare questa e altre nostre

specialità, vieni a trovarci a Napoli in Via Alabardieri 30/31! Contattaci per informazioni e prenotazioni e visita il nostro sito web www.umberto.it

Contatti

UMBERTO 1916

Tel. 081418555

[http:// www.umberto.it](http://www.umberto.it)

Via Alabardieri, 30, Napoli, 80121

Pranzo: 12.30 - 15.30 Cena - 19.15 -

00.00 Chiusura: lunedì a pranzo e il
25 dicembre
