

PRIMI PIATTI

Mezze penne con zucchine e crema di mandorle

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Mezze penne con zucchine e crema di mandorle
ovvero un primo piatto completo e dal gusto rotondo. A rendere tutto davvero speciale è la crema di mandorle ottenuta frullando le mandorle con del pane, del parmigiano, olio, maggiorana e sale.

Questa crema legherà la pasta sia avvolgendola con la sua consistenza vellutata sia legando i sapori.

Provare per credere!

E se vi piace questa proposta, ecco altre ricette con le zucchine:

[spaghetti alle zucchine](#)

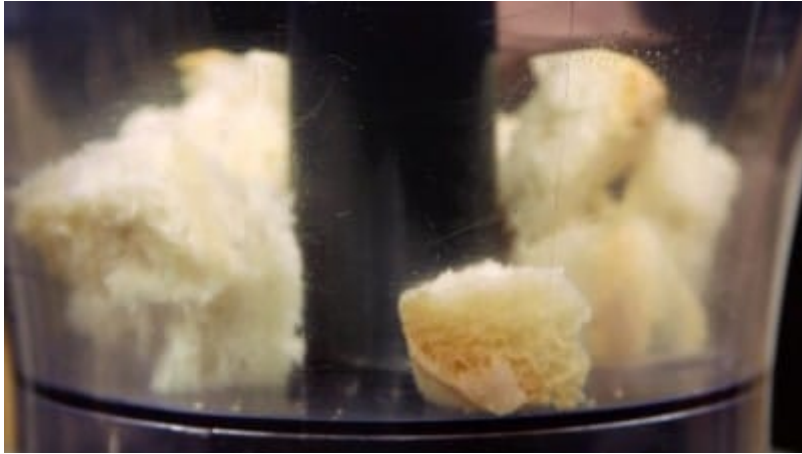
[zucchine ripiene](#)

INGREDIENTI

MEZZE PENNE 400 gr
ZUCCHINE 3
MANDORLE spellate - 100 gr
AGLIO 2
MOLLICA DI PANE 50 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 40 gr
MAGGIORANA 2 rametti
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE secco - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 200 ml
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare le mezze penne con crema di zucchine e mandorle, per prima cosa tagliate il pane a pezzetti e trasferitelo nel boccale del mixer.



- 2 Unite le mandorle, il parmigiano grattugiato, la maggiorana ed uno spicchio d'aglio. Azionate il mixer per tritare il tutto.



- 3 Mentre la macchina è in funzione, far colare l'olio a filo fino ad ottenere un composto sabbioso e umido; salare adeguatamente.



- 4 Scaldate un fondo d'olio extravergine d'oliva in una padella possibilmente in ferro insieme ad uno spicchio d'aglio in camicia.



- 5 Lavate, spuntate e ricavate dalle zucchine solo la parte più esterna, scartando il centro troppo ricco di semi. Tagliate la parte conservata delle zucchine a listarelle.



- 6 Portate ad ebollizione una pentola d'acqua, salatela e tuffatevi la pasta che dovrà cuocere al dente.



- 7 Unite le zucchine alla padella con l'olio sfrigolante e fatele saltare a fuoco vivace. Unite, a piacere, anche del peperoncino piccante tritato.





- 8 Ammorbidite il composto a base di mandorle con un mestolo dell'acqua della pasta fino a renderlo cremoso.



- 9 Scolate la pasta e trasferitela in padella insieme alle zucchine, saltatela brevemente quindi mantecatela con la crema di mandorle.





- 10** Servite le mezze penne calde ultimando i piatti con un giro d'olio a crudo e una macinata di pepe nero.



CONSIGLIO

Cosa posso fare se il condimento resta asciutto?

Quello che ti consiglio in questo caso e anche in altre preparazioni è di conservare sempre un paio di mestoli di acqua di cottura in modo da "allungare" se ce ne fosse bisogno.

Posso preparare le zucchine in anticipo?

Sì puoi farlo, conservare in frigorifero e all'occorrenza riscaldare insieme agli altri componenti.

Cosa potrei usare al posto delle mandorle?

Ci stanno benissimo anche i pinoli.

Mi daresti altre ricette sfiziose di primi veloci?

Eccole: prova la [pasta alla pecoraia](#) e la [pasta con i pomodori secchi](#)