

PRIMI PIATTI

Farfalle al ragù di scampi e zucchini con burro al tartufo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

500 g di farfalle possibilmente fresche

500 g di zucchini

700 g di code di scampi

16 scampi

1 vasetto di burro al tartufo

1-2 spicchi d'aglio

olio extravergine di oliva

pepe nero

vino bianco secco

sale.

PREPARAZIONE



2 Grattugiare le zucchini, poi pulire le code degli scampi e tritarle.



3 In una grossa padella rosolare uno spicchio d'aglio con un goccio d'olio poi aggiungere le zucchini grattugiate, aggiustare di sale e far insaporire per alcuni minuti.

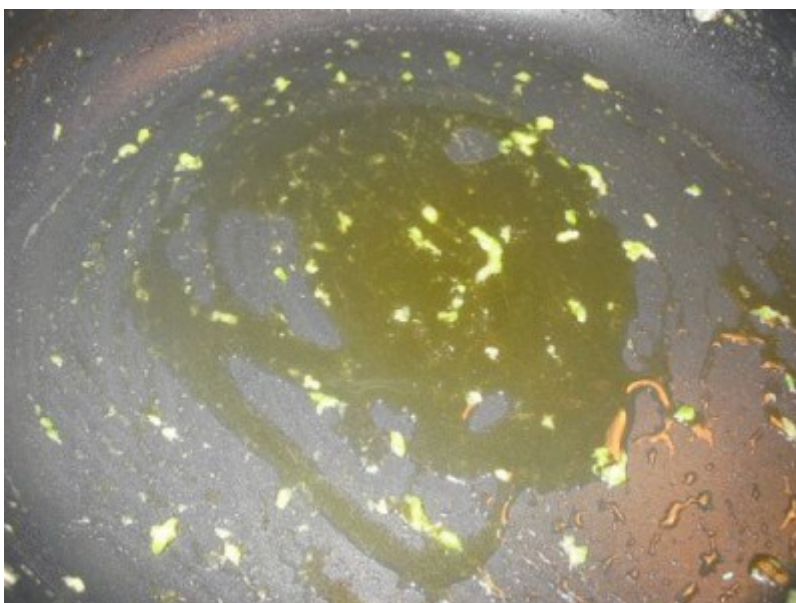


- 4 Aggiungere gli scampi tritati e una noce piccola di burro al tartufo, lasciare insaporire per 10 minuti circa.





- 5 Tenere il ragù da parte, incidere gli scampi sulla schiena e nella stessa padella saltare gli scampi per pochi minuti.



- 6 Aggiungere una macinata di pepe nero.



7 Sfumare un bicchiere scarso di vino bianco. Lasciare insaporire per 5 minuti circa.



8 Spengere il fuoco e aggiungere il burro al tartufo.



9 Tagliare una zucchina a rondelle per guarnire il piatto.



10 Poi cuocere la pasta e impiattare.





NOTE