

PRIMI PIATTI

Scialatielli alla Masaniello

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

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



PER GLI SCIALATIELLI

- 1/2 kg di farina
- 1 uovo intero
- 200 g di latte freddo
- 1 pizzico di sale
- pepe
- prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva.

PER IL CONDIMENTO

- 50 g di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 pizzico di peperoncino
- 250 g di pomodori pachino
- 500 g di vongole veraci
- 500 g di moscardini piccoli
- 250 g di gamberi
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 150 g di zucchine con fiore
- sale.

PREPARAZIONE



- 2 Preparare gli scialatelli impastando gli ingredienti, tirare la sfoglia e ricavare delle fettuccine irregolari.

In un tegame capiente rosolare l'aglio in olio, aggiungere i pomodori e i moscardini.



- 3 A parte fare aprire le cozze e le vongole in un tegame coperto, poi lasciare evaporare il liquido in eccesso.



4 Aggiungere i gamberi.



5 Rosolare le zucchine a fette sottili in una padella con olio.



6 Cuocere gli scialatelli in acqua salata, scolare, poi mantecare il tutto, guarnire con prezzemolo.



NOTE