

PRIMI PIATTI

Strozzapreti ai fiori di zucca e gamberi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



x

INGREDIENTI

STROZZAPRETI 500 gr

GAMBERI 400 gr

FIORI DI ZUCCA 400 gr

PANNA 250 ml

VINO BIANCO 1 bicchiere

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 mazzetto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tritate finemente il prezzemolo e l'aglio; quindi aggiungetelo in padella con un giro abbondante di olio extravergine d'oliva e lasciate soffriggere.



- 2 Nel frattempo, pulite i fiori di zucca andando ad eliminare il gambo e il pistillo.



3 Tagliate i fiori di zucca grossolanamente e aggiungeteli al soffritto.



4 Sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco e lasciate evaporare la parte alcolica a fiamma bassa.



5 Ora, aggiungete i gamberi precedentemente puliti con il restante vino bianco; proseguite la cottura per 5 minuti.



6 A questo punto, versate la panna in padella e mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti.

Regolate di sale, pepe nero e un pizzico di pepe bianco. Mescolate e spegnete il fuoco.



7 Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua e portate a bollore. Quando l'acqua bolle, salate e tuffateci gli strozzapreti.



- 8 Scolate gli strozzapreti aiutandovi con una schiumarola e trasferiteli nella padella. Mescolate bene.



- 9 Servite con una spolverata di prezzemolo tritato.



NOTE

Vino consigliato: Un bianco non troppo dolce. Nota: in alternativa agli strozzapreti si possono provare dei maccheroncini corti, oppure delle farfalle.