

PRIMI PIATTI

Strozzapreti con scampi e fiori di zuccina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER 2 PERSONE

350 g di pasta fresca "strozzapreti"

250 g di scampetti

5 fiori di zucca

passata di pomodoro

peperoncino

olio

aglio

cipolla

sale.

PREPARAZIONE



- 2 Sciacquare bene gli scampi sotto l'acqua corrente, in una padella soffriggere olio, aglio e cipolla, eliminare gli odori e aggiungere la passata di pomodoro e gli scampi.



- 3 Cuocere per pochi minuti gli scampi ed aggiungere i fiori tagliati a listarelle.



4 Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e versare nella padella col sughetto.



5 Spadellare ben bene, aggiungere peperoncino e servire ben caldo.

