

PRIMI PIATTI

Trenette delicate con zucchine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

360 g di trenette
12-16 fiori di zucca
4 piccole zucchine
150 g di stracchino
4-5 cucchiai di grana grattugiato
mezzo spicchio di aglio
poco prezzemolo
una noce di burro
poco olio
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 In una pentola fate bollire abbondante acqua salata, unite la pasta e fatela lessare.

Nel frattempo cuocete le zucchine.

In una padella fate sciogliere il burro, unite qualche rondella sottile di zucchine e fate cuocere un paio di minuti.

Unite i fiori di zucca tagliati a listarelle e fate cuocere per un paio di minuti, aggiungete lo stracchino e fatelo sciogliere unendo poca acqua di cottura.

Nel frullatore frullare le zucchine rimaste, un filo di olio, poca acqua, sale e pepe, unite poco grana e mescolare.

Scolate la pasta al dente e fatela saltare nel condimento di stracchino, fate amalgamare e servite sopra un letto di crema irrorando con un filo di olio.



