

PRIMI PIATTI

## Trofie al pesto di zucchine con fiori di zucca, vongole e gamberi

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

TROFIE 400 gr  
ZUCCHINE piccole e con i fiori - 5  
GAMBERI 300 gr  
VONGOLE 300 gr  
BASILICO 4 foglie  
ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 1  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
SALE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

### PREPARAZIONE

1 Per il pesto di zucchine:

tritare finemente 5 zucchine piccole crude, 4 foglioline di basilico e 2 filetti di acciuga sott'olio.

In una padella versare due cucchiai di olio, far saltare per qualche minuto i gamberi (non sgusciati), quindi aggiungere i fiori di zucca.

Spegnere dopo un paio di minuti, coprire e mettere da parte.

In un'altra casseruola far aprire le vongole in un due cucchiai di olio con trito leggero di aglio, prezzemolo e peperoncino.

Una volta cotta la pasta al dente, mantecarla con il pesto, quindi aggiungere i gamberi e i fiori e per ultime le vongole.

Ecco il piatto pronto:

