

PRIMI PIATTI

# Trofiette con vongole e zucchine

---

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

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

---



Se volete realizzare un piatto semplice, veloce ma ricco anzi ricchissimo in gusto, le trofiette con vongole e zucchine sono proprio ciò che fa per voi. Un piatto perfetto per chi vuole portare a tavola un primo di mare gustoso, magari durante una cena estiva. La dolcezza delle zucchine si sposa in maniera perfetta con la sapidità delle vongole e il mix è perfetto!

in questo caso abbiamo utilizzato un formato di pasta particolare, le trofiette appunto, ma sappiate che questo sughetto saporito calza a pennello anche con altri formati di pasta. Andrà bene sia la lunga che la corta ma anche gli gnocchi stanno benissimo. Potete scegliere se volete impreziosire il vostro

primo anche le vongole veraci che sono più costose ma di certo hanno molto più sapore. La ricetta è davvero molto semplice, perfetta per chi vuole portare a tavola un piatto delicato e gustoso che faccia anche molta scena.

Provate questo piatto e se amate i mitili ecco per voi altre ricette con le vongole che dovete assolutamente provare:

[sautè di vongole](#)

[scialatielli cozze e vongole](#)

[gnocchi cozze e vongole](#)

## INGREDIENTI

TROFIETTE 400 gr

VONGOLE VERACI 1 kg

ZUCCHINE 400 gr

GAMBI DI PREZZEMOLO 4

BASILICO

SPICCHI DI AGLIO 2

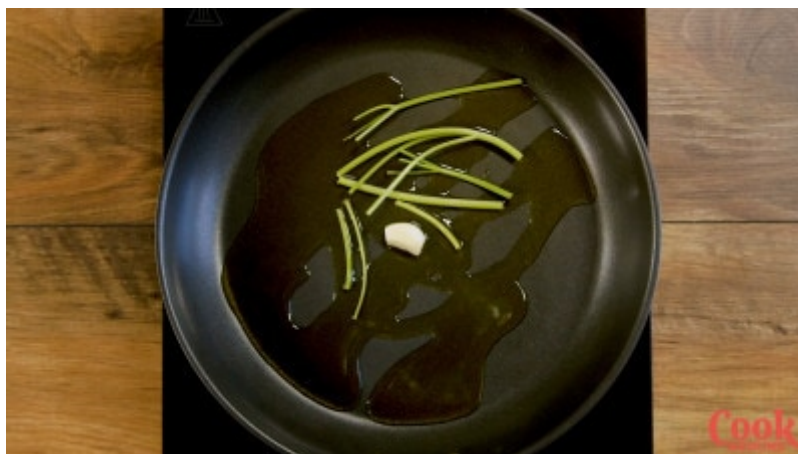
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della pasta con vongole e zucchine per prima cosa fate aprire aprire i frutti di mare con olio aglio e gambi di prezzemolo. Fatto ciò dovete filtrare il liquido delle vongole e metterlo da parte.

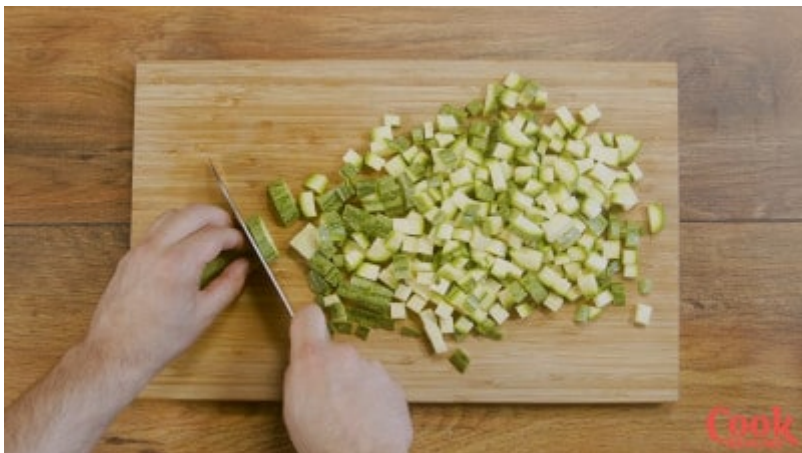






**2** A questo punto dovete cuocere le zucchine per 6-7 minuti a fiamma viva in padella con olio e aglio e peperoncino, dopo qualche minuto potete salare.

Fatto ciò, rimuovete l'aglio, aggiungete le vongole e saltate in padella.







**3** Nel frattempo lessate la pasta al dente.

Aggiungete il basilico nella padella con le vongole e le zucchine, le trofiette, unite brodo e l'acqua delle vongole filtrata in precedenza e altro basilico.

Scolate la pasta, quindi saltatela in padella, guarnitela quindi con basilico.





