

PRIMI PIATTI

Mezze penne con zucchine e crema di mandorle

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Mezze penne con zucchine e crema di mandorle

ovvero un primo piatto completo e dal gusto rotondo. A rendere tutto davvero speciale è la crema di mandorle ottenuta frullando le mandorle con del pane, del parmigiano, olio, maggiorana e sale.

Questa crema leggerà la pasta sia avvolgendola con la sua consistenza vellutata sia legando i sapori.

Provare per credere!

E se vi piace questa proposta, ecco altre ricette con le zucchine:

[spaghetti alle zucchine](#)

INGREDIENTI

MEZZE PENNE 400 gr

ZUCCHINE 3

MANDORLE spellate - 100 gr

AGLIO 2

MOLLICA DI PANE 50 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 40
gr

MAGGIORANA 2 rametti

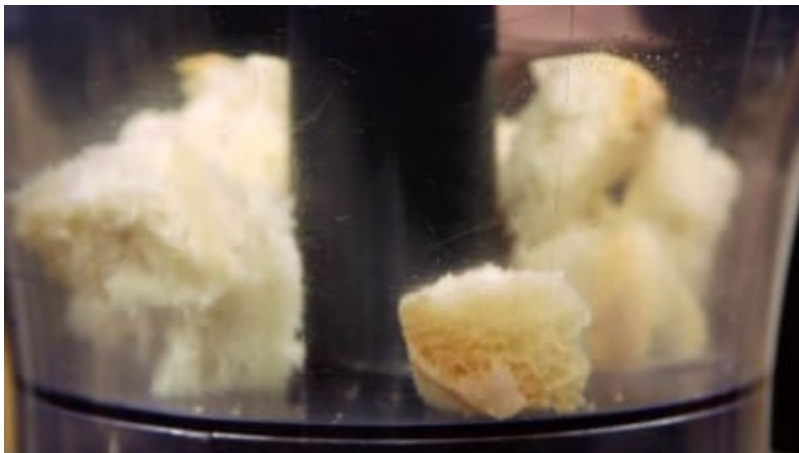
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE secco -
1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
200 ml

SALE

PREPARAZIONE

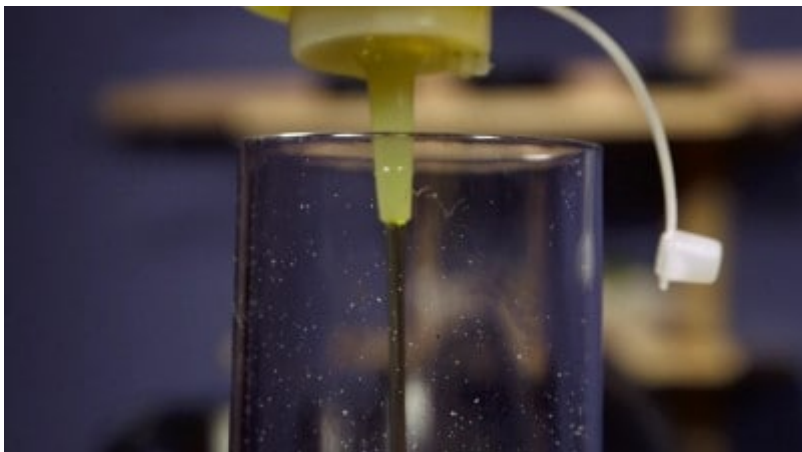
- 1 Quando volete preparare le mezze penne con crema di zucchine e mandorle, per prima cosa tagliate il pane a pezzetti e trasferitelo nel boccale del mixer.



- 2** Unite le mandorle, il parmigiano grattugiato, la maggiorana ed uno spicchio d'aglio. Azionate il mixer per tritare il tutto.



- 3** Mentre la macchina è in funzione, far colare l'olio a filo fino ad ottenere un composto sabbioso e umido; salare adeguatamente.





- 4 Scaldate un fondo d'olio extravergine d'oliva in una padella possibilmente in ferro insieme ad uno spicchio d'aglio in camicia.



- 5 Lavate, spuntate e ricavate dalle zucchine solo la parte più esterna, scartando il centro troppo ricco di semi. Tagliate la parte conservata delle zucchine a listarelle.



- 6 Portate ad ebollizione una pentola d'acqua, salatela e tuffatevi la pasta che dovrà cuocere al dente.



- 7 Unite le zucchine alla padella con l'olio sfrigolante e fatele saltare a fuoco vivace. Unite, a piacere, anche del peperoncino piccante tritato.



- 8 Ammorbidite il composto a base di mandorle con un mestolo dell'acqua della pasta fino a renderlo cremoso.



- 9 Scolate la pasta e trasferitela in padella insieme alle zucchine, saltatela brevemente quindi mantecatela con la crema di mandorle.



10 Servite le mezze penne calde ultimando i piatti con un giro d'olio a crudo e una macinata di pepe nero.



CONSIGLIO