

PRIMI PIATTI

# Ruvidelli acciughe, asparagi e zucca

di: *Gabita*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

asparagi  
zucca  
1 peperoncino  
cipolla  
aglio  
acciughe  
1 bustina di zafferano  
ruvidelli  
olio d'oliva.

## PREPARAZIONE

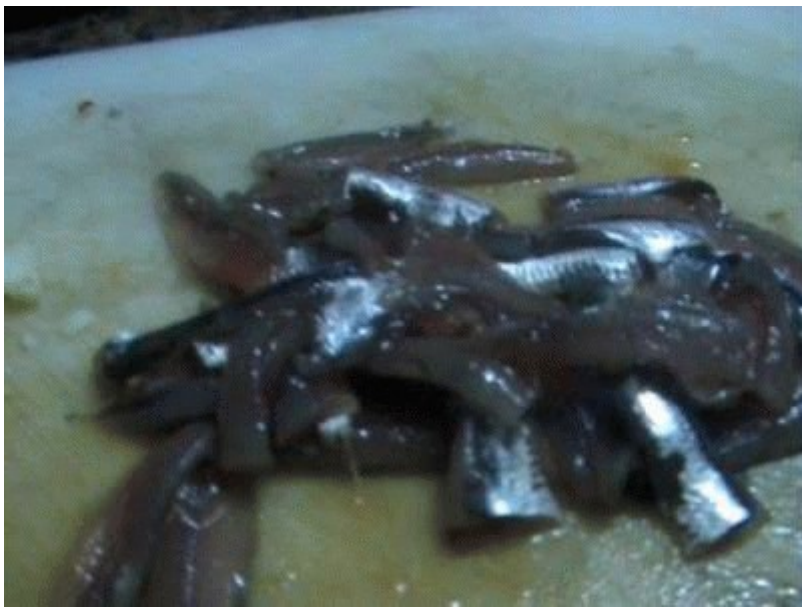
**1** Cuocere al vapore gli asparagi e la zucca.



2 Tritare un peperoncino, della cipolla e dell'aglio.



3 Pulire le acciughe e tagliarle a metà e poi in quattro.



4 Soffriggere il trito precedente ed unire il pesce, sfumare col vino ed aggiungervi una bustina di zafferano.



5 Unire anche le verdure.



6 Cuocere e scolare i ruvidelli al dente e saltarli in padella col condimento.



7 Ecco il piatto pronto per essere servito.

