

PRIMI PIATTI

Tagliolini con cappesante e zucchini

LUOGO: Europa / Italia

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



PER IL SUGO

cappesante
zucchine
aglio
scalogno
olio extra vergine di oliva
prezzemolo
vino bianco
pepe
sale.

PER LA PASTA

200 g di farina
2 uova.

PREPARAZIONE



- 2 Trifolare le zucchini tagliate a rondelle con un soffritto di aglio e scalogno e olio extra vergine, aggiungere un po' d'acqua di tanto in tanto. Una volta cotte aggiungere sale e pepe e tritare con il minipimer.



- 3 Nella stessa padella, cucinare le capparante tagliate a pezzettini, con un po' di aglio e olio, sfumare con vino bianco.



4 Unire la salsina di zucchine e il prezzemolo.



5 Intanto preparare la pasta con la farina e le uova, tirare una sfoglia, arrotolarla e tagliare a strisciole per ricavare dei tagliolini.



- 6 Farli bollire qualche minuto in acqua salata, aggiungere un mestolo d'acqua di cottura della pasta nel sugo per renderlo più liquido, saltare in padella un attimo. Impiattare e servire nella conchiglia della cappasanta.





NOTE