

PRIMI PIATTI

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

di: *Luca*

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 cucchiaini 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 cucchiaini 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:

