



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

CONCHIGLIE CON MASCARPONE, ZUCCHINE E POMODORO

cucinoeracconto.blogspot.it



Ingredienti:

350 g di conchiglie
2 zucchine chiare grandi
2 pomodori tondi grandi
100 g di mascarpone
1 spicchio d'aglio
Olio Extravergine di Oliva Dante q.b.
Prezzemolo q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

Preparazione:

Spellate il pomodoro seguendo passo passo cliccando qui. Mettere a cuocere la pasta in acqua bollente salata, tagliate i pomodori e le zucchine a piccoli quadretti, soffriggere l'aglio trito in una padella con un filo di olio extravergine, e aggiungete i pomodori. Cuocere per qualche secondo e aggiungete le zucchine, aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta. Lasciar cuocere fino a che le zucchine saranno cotte ma croccanti, aggiungete il mascarpone, regolate di sale e pepate. Scolate la pasta e amalgamate bene, se vi risulta asciutto aggiungete ancora dell'acqua di cottura, aggiungete il prezzemolo e servite con dell'altro prezzemolo sopra.

