



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

SPAGHETTI INTEGRALI CON CREMA DI ZUCCHINE E PACHINO

barbapasticcetti.blogspot.it



Ingredienti per 2 persone:

Spaghetti integrali q.b.
4/5 pomodori datterino
1 zucchina media
Olio evo Dante q.b.
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
peperoncino in polvere q.b.
sale grosso e fino q.b.
1 mozzarella piccola di bufala
acqua q.b.

Preparazione:

Mettere a bollire l'acqua per la pasta e salarla a piacere con il sale grosso. Nel frattempo tagliare a dadini le zucchine ed i pomodorini e versare entrambi in una padella su fondo di olio evo, aggiungere il concentrato di pomodoro, un bicchiere di acqua, il peperoncino e far cuocere. Verso fine cottura aggiustare di sale e versare il tutto nel bicchiere di un mini pimer (o nella coppetta di un mixer) e ridurre in crema. Rimettere la crema nella padella ed aggiungervi gli spaghetti scolati un paio di minuti prima di fine cottura. Terminarne quindi la cottura mantecandoli con la crema e servire nei piatti aggiungendovi i pezzettini di mozzarella.

DANTE



oio

vero