



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## SPAGHETTI GLUTEN FREE ALLE MAZZANCOLLE, ZUCCHINE E SEMI DI PAPAVERO

[zuccherofarina.blogspot.it](http://zuccherofarina.blogspot.it)



### Ingredienti:

160 g di spaghetti a base di farina di riso, mais e ceci  
10-12 mazzancolle  
2 zucchine piccole  
1/2 cucchiaino di curcuma  
semi di papavero  
Olio evo Dante  
sale grosso verde delle Hawaii

### Preparazione:

Portare a bollore abbondante acqua salata e cuocere la pasta secondo le indicazioni della confezione. Scaldare in padella la curcuma in modo da farle sprigionare tutto il suo aroma, aggiungere le mazzancolle pulite e sgusciate, cospargere con un filo di olio evo girando per bene i gamberi (se vedete che si bruciano aggiungere un goccio di acqua), aggiungere le zucchine cubettate e un cucchiaino di sale grosso verde delle Hawaii. Cuocere per pochi minuti, le zucchine devono rimanere croccanti. Per ultimo aggiungere una manciata di semi di papavero. Saltare in padella la pasta con il condimento, aggiungere un filo di olio a crudo.

