



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

PAPPARDELLE ALLA CREMA DI ZUCCHINE BIANCHE E UOVA DI LOMPO

dolciarmonie.blogspot.it



Ingredienti per 4 persone:

400 g di pappardelle
3 zucchine bianche
4 cucchiaini di uova di lompo
la buccia di un limone bio
Olio Extravergine d'Oliva ConDisano Dante
pepe bianco
1 spicchio d'aglio
sale

Preparazione:

In una padella versate mezzo bicchierino di olio evo e fate soffriggere per 3 minuti uno spicchio d'aglio schiacciato, togliete l'aglio, aggiungete in padella le zucchine tagliate a tocchetti e fatele stufare per circa 10 minuti coprendole con un coperchio e rimescolandole di tanto in tanto. A cottura ultimata prelevate dalla padella le zucchine lasciandone da parte alcune e frullate le altre assieme a 3 cucchiai di olio evo in un minipimer. Cuocete la pasta in abbondante acqua non troppo salata, aggiungete nel frattempo alla crema di zucchine 2-3 cucchiai di acqua di cottura, scolate la pasta e mettetela in padella, aggiungete anche la crema di zucchine, le uova di lompo, il pepe bianco e mantecatela per un minuto. Grattugiate sopra la pasta la scorza del limone e impiattate. Ultimate la presentazione mettendo sopra la pasta i tocchetti di zucchine precedentemente messi da parte e buon pranzo!!!

DANTE



oio

vero