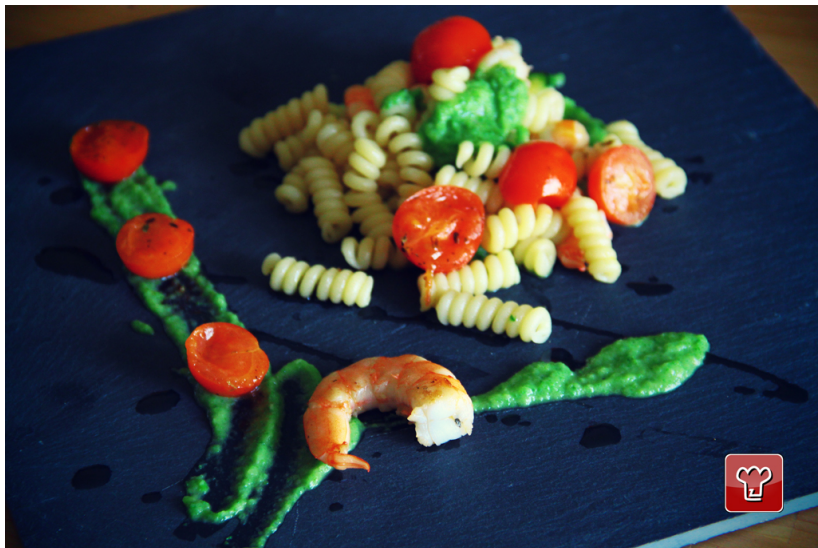


Fusilli bucati con crema di zucchine, pomodorini confit e mazzancolle *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Tagliare una parte di zucchine a fettine diagonali. Tagliare il resto delle zucchine a pezzettoni che serviranno per la salsa. Mettere i pezzettoni di zucchine in un pentolino con olio e un goccio d'acqua in modo che si appassiscano. Una volta appassite leggermente le zucchine, salarle e frullarle con un minipimer a formare una salsa cremosa. Tagliare a metà i pomodorini e farli caramellare a fiamma bassa con olio, zucchero, sale e erbe aromatiche secche.

Sgusciare le mazzancolle, tagliarle in 4 parti ognuna e farle saltare leggermente in un tegamino con olio e sale. Saltare leggermente le zucchine a fettine in una padellina con un filo d'olio e del sale. Una volta cotta, saltare la pasta in padella assieme alle mazzancolle e alle zucchine a fettine. Servire il piatto condendo la pasta con un po' di crema di zucchine e i pomodorini.

Consigli

Nel preparare i vostri pomodorini confit, state attenti a non esagerare con la cottura in forno: debbono essere caramellati ed appassiti, ma non secchi.

Curiosità

L'origine del fusillo bucatto va ricercata in una delle regioni italiane tra le più famose per la pasta: stiamo parlando della Campania.

Informazioni

Preparazione 10 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Fusilli 200 grammi (bucati)

Pomodorini 100 grammi

Mazzancolle 100 grammi

Zucchine 350 grammi

Zucchero

Sale

Olio

Erbe provenzali