



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001962 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Feb 2018 alle ore 13:15

da ALESSIO CUTINO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Linguine con vongole e crema di zucchine gialle

Un piatto esplosivo dai sapori decisi, la sapidità delle vongole incontra la dolce cremosità della zuccina gialla... il pepe rosa e la buccia di limone aggiungono il resto rendendolo davvero speciale!

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 3 persone

500 g di vongole preferibilmente veraci
300 g di linguine di Gragnano
n. 3 zucchine gialle
un rametto di timo limone
la buccia grattugiata di mezzo limone
olio evo q.b.
olio girasole alto oleico q.b.
un pizzico di sale
burro.

Prodotti utilizzati

Vongole veraci, zucchine gialle, pepe rosa, buccia di limone, olio evo, olio girasole alto oleico, timo limone, burro.

Strumenti di cottura

Induzione

Preparazione

Pulire, pelare e mettere a bollire due zucchine gialle, tagliare a rondelle sottili una zuccina e soffriggerla in olio oleico, asciugarle in carta assorbente e lasciarle riposare. Una volta pronte le zucchine messe a bollire frullarle con olio evo e timo limone e sale creando una crema vellutata. Sciacquare le vongole e metterle in un padellino con coperchio fino a che non si aprono (non per molto tempo). Filtrare l'acqua fuoriuscita dalle vongole con un panno e metterla da parte, sgusciare le vongole e metterle da parte. Mettere a bollire l'acqua senza sale (l'acqua delle vongole è molto salata). Quando bolle l'acqua introdurre la pasta nella pentola fino a cottura al dente. In una padella mettere dell'olio evo con uno spicchio d'aglio in camicia e dopo qualche minuto eliminare l'aglio e introdurre una noce di burro in padella, le zucchine fritte, l'acqua di mare e 2 cucchiaini di crema di zucchine e un mestolo di acqua della pasta. Prima di prelevare la pasta dalla pentola inserire in padella anche le vongole. Far amalgamare la pasta al dente al composto ed impiattare mettendo sul fondo un po' di crema, aggiungendo un po' di pepe rosa e una grattata di limone.

Vino consigliato

Greco di Tufo Docg