



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000746

Registrata in data 07 Nov 2016 alle ore 13:28

da PASTIFICIO DI MARTINO

## **Spaghetto di Gragnano IGP Di Martino con polpo del Mediterraneo alla Nerano mantecato con zucchine croccanti e pecorino, basilico, prezzemolo e menta**

La seguente ricetta è stata appositamente creata dallo chef Pasquale Cozzolino del ristorante "Ribalta" in occasione del contest "Primo di Manhattan", organizzato dal Pastificio Di Martino in collaborazione con l'associazione AICNY. La ricetta è stata scelta dalla giuria internazionale come finalista del concorso.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

400 g di Spaghetti di Gragnano IGP Di Martino

n.1 zuccina

n.1 polpo

n.1 spicchio di aglio

Scorza di limone

n. 3 cucchiaini di olio EVO

Pecorino Brunelli q.b.

Prezzemolo q.b.

Menta q.b.

Basilico q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

### **Preparazione**

Tagliare a fette sottili la zuccina e dorarla in padella con un po' di olio extra vergine di oliva. Lessare a parte il polpo con scorzetta di limone e pepe nero. Fare un pesto di zucchine con aglio, prezzemolo, basilico e menta. Lessare la pasta, una volta al dente scolarla. Prendere l'acqua del polpo e farne una sorta di cacio e pepe con il pecorino, aggiungere il pesto di zucchine, la pasta e mantecare bene a fuoco lento. Guarnire con il polpo tagliato a pezzi grossi, pecorino grattugiato a nuvola, un trito delle tre erbe e la scorzetta di limone grattugiata.