



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000675

Registrata in data 12 Lug 2016 alle ore 14:07

da TIZIANO TERRACCIANO

Julienne

Spaghetti alla Chitarra con julienne di zucchine, vongole e cozze.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persona

110 g di Spaghetti alla Chitarra trafilati al bronzo di Gragnano IGP

n.1 Zucchina con fiore

n. 10 Vongole Veraci

n. 10 Cozze

Olio EVO 100% Italiano q.b.

Sale q.b.

n. 1 peperoncino piccante

n. 1 spicchio di aglio

Prezzemolo q.b.

Preparazione

Mettere in una padella l' olio, l' aglio tagliato ed il peperoncino. Quando l' aglio si comincia ad indorare toglierlo dall' olio insieme al peperoncino e quindi mettere la zucchina precedentemente tagliata a julienne ed il suo fiore, salare e far cuocere per 5 minuti con coperchio. Con fuoco vivo mettere le cozze e coprire di nuovo con il coperchio e quando si saranno aperte togliere le sole cozze con una pinza da cucina e successivamente mettere le vongole e coprire. Quando si saranno aperte togliere anche le vongole. Sgusciare metà delle cozze e metà delle vongole e metterle nel sugo col le zucchine. Scolare la pasta e saltarla nel sugo. Disporre alcune cozze e vongole col guscio al centro del piatto e gli spaghetti tutto intorno. Decorare con i restanti molluschi ed il prezzemolo.

Vino consigliato

Greco di Tufo Docg