



RUOTE CON ZUCCHINE E ALICI

Difficolt: Facile



Buongiorno,

qualche giorno fa, non sapendo proprio che fare per cena, ho improvvisato questo primo piatto con quello che avevo in frigo e il risultato Ã stata una pasta molto delicata, ma nello stesso tempo saporita, grazie all'aggiunta delle alici, che se non vi piacciono potete anche non metterle trasformandolo in un primo vegetariano. Vediamo insieme come ho fatto ;)

Dosi: dosi per 2 persone

- alici 2 filetti sott'olio
- mozzarella 1 bocconcino
- ruote 150gr.
- scalogno 1
- zucchine 2 non troppo grandi
- olio EVO
- parmigiano a piacere
- sale

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

Nel frattempo lavare e tagliare a dadini le zucchine e soffriggerle in padella con un pÃ di olio e la

cipolla tritata fina e a met  cottura salarle



Tagliare il bocconcino di mozzarella

Tenere da parte un p  di dadini di mozzarella e qualche pezzetto di zucchini per guarnire il piatto



finito



Frullare il tutto con il mixer a immersione e aggiungere le alici, dobbiamo creare una deliziosa crema

Scolare la pasta e condirla con la crema, decorare il piatto con le zucchine e la mozzarella che ci siamo tenuti da parte, a chi piace una spolverata di parmigiano e il piatto è pronto



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi