

PRIMI PIATTI

Farfalle con le alici

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

35 min

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo farfalle	350 g
Zucchine con il fiore	300 g
Acciughe	250 g
Scalogno	1
Maggiorana	1 mazzetto
Prezzemolo	1 mazzetto
Olio d'oliva extra-vergine	10 cl
Sale	1 pizzico
Pepe	1 pizzico

Preparazione

- 1 Staccare i fiori dalle zucchine, privarli del gambo e dei pistilli, lavarli e tagliarli a listerelle; spuntare le zucchine, lavarle e tagliarle a rondelle.
- 2 Sbucciare lo scalogno, lavarlo e tritarlo finemente; lavare il prezzemolo e la maggiorana e asciugarli delicatamente. Privare le acciughe della testa e della lisca centrale, lavare i filetti e tagliarli a metà.
- 3 In un tegame con 3 cucchiaini di olio far appassire lo scalogno tritato, aggiungere le rondelle di zucchine, insaporirle con un pizzico di sale e pepe e cuocere per 3-4 minuti; unire le listerelle di fiori di zucchine, il prezzemolo e la maggiorana tritati; cuocere per 2 minuti a fuoco moderato.
- 4 In una padella antiaderente far scaldare l'olio rimasto, aggiungere i pezzetti di acciughe, far rosolare per 2-3 minuti e insaporire con un pizzico di sale e pepe.
- 5 Portare ad ebollizione abbondante acqua, salarla e cuocere al dente la pasta; scolarla, condirla con il ragù di zucchine, aggiungere i filetti di acciughe e servirla calda.