



FARFALLE PEZZULLO CON CALAMARI E ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

350 g di Farfalle Pezzullo
250 g di zucchini (solo parte verde)
Mezza cipolla bianca
10 calamari freschi
Sale e Pepe q.b.
Olio extra vergine d'oliva
Uno spicchio d'aglio
Brodo vegetale

Per guarnire:

Zucchine fritte
Polvere di pomodoro
Germogli

Procedimento

Pulite e lavate i calamari. Tagliateli a rondelle non molto spessi.

Fate un fondo con olio e cipolla alla julienne, rosolate e aggiungete la parte verde delle zucchini, tagliate a pezzi.

Coprite con brodo, fate cuocere per 7/8 minuti, frullate il tutto al fine di ottenere una crema liscia e semi densa.

Se necessario aggiustare di sale.

In una padella rosolate l'aglio con l'olio e spadellate i calamari, insaporendo con sale, pepe e un po' d'erbette. Cucinate la pasta e mantecatela in padella con il fondo d'olio, aglio e prezzemolo precedentemente preparati. Impiattate a forma cilindrica, adagiando sul fondo del piatto la crema di zucchini, poggiando sopra la pasta e, infine, aggiungendo i calamari.

Guarnite con i germogli, le fette di zucchini fritte e la polvere di pomodoro.

