



SFORMATO DI MEZZE PENNE RIGATE PEZZULLO CON ALICI E FIORI DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone

250 g alici
300 g mezze penne rigate Pezullo
500 g fiori di zucca
10 pomodori ciliegini
Prezzemolo tritato
Peperoncino, sale e pepe q.b.
Olio extravergine d'oliva
100 g salsa di pomodoro

Procedimento

*Pulite le alici, spinatele e sciacquatele con acqua corrente per 15 minuti.
Foderate con le alici uno stampo dal diametro di 8 cm, insaporitele con sale e pepe.
Cuocete le mezze penne Pezullo, mentre a parte preparate un fondo con olio, aglio e peperoncino, aggiungendo qualche alice a pezzi.
Fate rosolare e spadellate la pasta, aggiungendo i fiori di zucca tagliati a pezzetti.
Mantecate il tutto con un filo d'olio extravergine d'oliva e il prezzemolo tritato.
Riempite lo stampo a tre quarti, chiudetelo bene con le alici e infornatelo a 140° per 10-15 minuti.
Decorate il piatto con un pomodorino fritto, un fiore di zucca essiccato e qualche goccia di salsa di pomodoro.*

