



SPAGHETTI ALLA SPIRULINA CON CALAMARI, GAMBERI E ZUCCHINE

Ricetta della scuola di cucina “Cucina 16” di Torino

Ingredienti per 4 persone:

320 g di Spaghetti alla spirulina Felicia
2 calamari medi
12 gamberi
4 zucchine
1 peperoncino fresco
Olio extra vergine di oliva
Sale e pepe
burro q.b.
2-3 zucchine
nocciole in granella
sale e pepe

Procedimento

Pulire i calamari e tagliarli a fettucce sottili per il lungo, sgusciare i gamberi. Cubettare le zucchine. Irrorare di olio una padella alta, unire il peperoncino a piacere e saltare per pochi minuti i calamari unendo i gamberi negli ultimi due minuti di cottura. Togliere i pesci dalla padella e cuocere le zucchine nel fondo di cottura, le zucchine devono rimanere croccanti, non salare. Nel frattempo mettere a bollire abbondante acqua ben salata e cuocere la pasta mantenendola giusta di cottura.

Riunire i pesci nella padella con le zucchine e scolare la pasta umida, se occorre usare poca acqua di cottura per rendere il condimento ben legato. Far saltare pochi minuti la pasta condita in padella. Servire con una spolverata di pepe e un filo di olio extra vergine a crudo.

