

SPAGHETTI ALLA SPIRULINA CON ZUCCHINE E GAMBERI

Ricetta della scuola di cucina “Chef per caso” di Genova

Ingredienti per 4 persone

320 g di Spaghetti alla spirulina

per la crema di zucchine:

350 g di zucchine trombetta

olio extravergine di oliva

sale, pepe

per il condimento:

200 g di gamberi puliti

1 piccola zucchini trombetta

Brandy q.b.

crema di zucchine

Olio extravergine di oliva

sale q.b.

Fairtrade Pepe nero macinato

Bio Cannamela



Procedimento:

Per la crema di zucchine trombetta: in una pentola con acqua bollente salata fai cuocere le zucchine trombetta. Quando cotte trasferisci in un contenitore alto e stretto, aggiungi un po' di olio evo e un po' di acqua di cottura; frulla con un frullatore a immersione, emulsiona con un po' di olio evo e acqua di cottura (se necessario) quindi regola di sale e pepe.

Per il condimento: taglia la zuccina e fettine sottili, quindi falle saltare in una padella a saltare in olio evo, aggiungi quindi i gamberi, regola di sale e pepe, quindi sfuma con del brandy; aggiungi la crema di zucchine. Fai cuocere gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata per circa 5 minuti. Scola (tieni da parte un po' di acqua di cottura) trasferisci nella padella a saltare e fai mantecare aggiungendo un po' di acqua tenuta da parte. Servi immediatamente.