



*Elvea, festa all'italiana*

## Strozzapreti con scampi e datterini



### ingredienten voor 2 Persone

|      |                         |                                 |
|------|-------------------------|---------------------------------|
| 4    | spicchi di              | aglio                           |
| 3    |                         | langoustines                    |
| 50   | ml di                   | vino bianco                     |
| 100  | ml di                   | acqua                           |
| 1    | cucchiaini da tavola di | pistacchi                       |
| 1    | cucchiaini da tavola di | mandorle bianche                |
| 4    | cucchiaini da tavola di | olio d'oliva                    |
| 1    | manciata di             | prezzemolo tritato finemente    |
| 200  | g di                    | strozzapreti                    |
| 0,50 |                         | zucchini tagliati a cubetti     |
| 100  | g di                    | ELVEA Pomodori datterini pelati |
|      |                         | olio d'oliva                    |
|      |                         | pepe                            |
|      |                         | sale                            |
|      |                         | basilico fresco                 |

### Preparazione

Far bollire per una decina di minuti l'aglio in una grande pentola d'acqua.

Sbucciare gli scampi e rimuovere l'intestino.

Far soffriggere le teste e i gusci in un poco d'olio d'oliva. Stemperare con un poco di vino da cucina e acqua.

Lasciar cuocere il tutto a fiamma bassa per 15 - 20 minuti. Passare al colino e conservare il brodo.

Nel frattempo preparare il pesto. Tritare finemente i pistacchi e le mandorle. Disporli nel mortaio e aggiungere l'olio d'oliva, il prezzemolo e l'aglio. Pestare finemente fino a ottenere un pesto.

Cuocere al dente gli strozzapreti in abbondante acqua salata.

Far friggere i cubetti di zucchini in un poco di olio d'oliva fino a renderli croccanti.

Condirli con pepe e sale. Aggiungere i pomodori datterini e il brodo di teste di scampi. Far andare a fuoco lento in padella per qualche minuto.

Scolare la pasta e mescolarla alla salsa insieme con il pesto.

Tritare finemente gli scampi e mescolarli alla pasta. Lasciar cuocere il tutto per circa tre minuti, poi spegnere la fiamma.

Distribuire la pasta in due piattini.





*Elvea, festa all'italiana*

Decorare con pepe nero e una fogliolina di basilico.

