



Tagliolini caserecci con zucchine, fiori di zucca, gamberetti - [Visualizza sul sito di manu99](#)

primi piatti - zucchine - gamberetti - pasta fresca

Ingredienti x 4 persone:

4 zucchine medie

6 fiori di zucca

250 gr di gamberetti sgucciati

sale q.b

olio ex. circa 70 gr

vino bianco x sfumare (70 gr circa)

1 cucchiaino di aglio in polvere (oppure 1 spicchio grosso) ma ricordatevi che non deve soffriggere e poi va tolto alla fine

500 gr di tagliolini senza uova, fatti in casa (deve essere tipo uno scialatiello un pò più stretto)

Procedete a lavare le zucchine, poi grattugiarle con l'apposito attrezzo per le verdure, deve risultare una purea, poi mettere l'olio in padella aggiungere l'aglio e la purea di zucchine ed iniziare la cottura a fuoco prima forte per i primi 5 minuti, poi abbassare la fiamma e lasciare cuocere stufando le verdure.

Aggiungere poi i fiori di zucca sminuzzati, poi i gamberetti, salare, e dopo circa 2 minuti sfumare col vino bianco alzando la fiamma. Lasciare sfumare bene il vino e poi spegnere e condire subito la pasta spadellandola un pò, servire subito!!.