



in collaborazione con

Laganelle al limone con scampi e zucchine

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di pasta "Laganelle al limone" Rustichella d'Abruzzo
- 400 g di code di scampetti sgusciate
- 200 g di zucchine (solo la parte verde esterna)
- 80 ml di olio extravergine d'oliva Aprutino-Pescarese
- 60 g di pinoli sgusciati
- 5 g di scorza di limone grattugiata
- 2 g di timo limonato
- 1 cucchiaino da tè di "Crema d'aglio rosso di Sulmona" Rustichella D'Abruzzo
- sale • pepe bianco "Penja" Food Art

Preparazione: cuocete le Laganelle al limone in una casseruola con abbondante acqua salata e bollente. Nel frattempo, preparate la salsa: salate e pepate le code di scampi, trasferitele in un vassoio a marinare leggermente ed eliminate l'acqua che rilasceranno. Lavate le zucchine, prelevate solo la parte verde esterna e tagliatela a julienne lunga e sottile. In una padella, scaldate l'olio con la Crema di aglio e insaporite per 1'; unite le zucchine a julienne, soffriggete per 2-3', unite le code di scampi e proseguite la cottura per 1-2'. Quando le code di scampi saranno cotte e la zuccina ancora ben croccante, unite il timo e aggiustare di sale e pepe. Scolate le Laganelle e conservate un poco dell'acqua di cottura. Unite alla salsa la pasta scolata e fate-la insaporire per 1-2' su fuoco vivace, unendo se necessario poca acqua di cottura. Trasferite la pasta nel piatto di servizio e decorate al centro con la scorza di limone e i pinoli, leggermente tostati in un padellino antiaderente. Servite subito.

foto di Roberto Sammartini



L'abbinamento musicale

Per accompagnare questo piatto, che ha il sapore dell'estate, del mare e dei limoni del Sud, sono ideali le note dei brani di Renzo Arbore e dell'Orchestra Italiana.

www.rustichella.it