Strozzapreti alle zucchine e pepe rosa. Con un tocco di rosa…

La scorsa domenica è stata la “Festa della Mamma” e come vi avevo accennato, quest’anno ho avuto l’occasione di avere mamma con me.
Ora voi vi starete chiedendo chi me lo vietasse gli anni passati…domanda più che legittima!
Il fatto è che mamma viene periodicamente a Siena a fare una terapia in day-hospital e negli anni scorsi questo “appuntamento” è sempre caduto la settimana prima o quella dopo, giorno più giorno meno, troppo poco per affrontare due volte un viaggio che già la prova a sufficienza.
Quest’anno invece, la terapia è caduta a fagiolo: lunedì!
Perfetto per prendere due piccioni con una fava! E tutto sommato, a dispetto un po’ delle previsioni, anche il tempo è stato abbastanza clemente e ci ha graziate della benedizione ormai quotidiana!!!
Tornando a noi, volevo preparare un primo un po’ speciale, niente di complicato e ricercato (non sono tagliata), semplice ma d’effetto e questa ricetta mi sembrava perfetta per rivisitare in chiave “très chic” (passatemela via…gonfio un po’! Tanto poi mi smoscio subito) una banale pasta con le zucchine.
Adocchiata su una rivista (vattela a pesca quale, visto che avevo solo il ritaglio della pagina tra la miriade di foglietti sparsi nei cassetti), doveva avermi colpito parecchio in un remoto passato ed era giunta la sua ora!
Sì ma…al babbo diffidente? Che gli raccontiamo?
Bah, per una volta…si arrangerà!
E difatti…
“Che sono quelle palline rosa là sopra? E quelle cosine bianche?”
Ora…dico io! Che non conosca il pepe rosa lo posso anche capì. Ma a non riconoscere nemmeno le mandorle a lamelle…vabbè!!!
“Niente niente babbo, n’ti preoccupà, che sul tuo piatto non c’ho messo niente! Ah…quei fili verdi e bianchi…tranquillo! Sono **COMMESTIBILI** !!!”
Ma guarda te che bisogna fa’…
Il suo bel piatto di strozzapreti era un tantino smorto, ma lui più che rassicurato di non avere pallette rosa e macchie bianche a giro, tant’è che prima che potessi fotografare anche il suo per vedere la differenza…immaginate vero com’è finita! Mai

fare l’errore di mettergli il piatto davanti prima essere TUTTI pronti al via con le forchette in mano, ma ogni volta ci casco!
Repetita proprio **NON iuvat**!!!!

STROZZAPRETI alle ZUCCHINE e PEPE ROSA

Print
Prep time
10 mins
Cook time
10 mins
Total time
20 mins

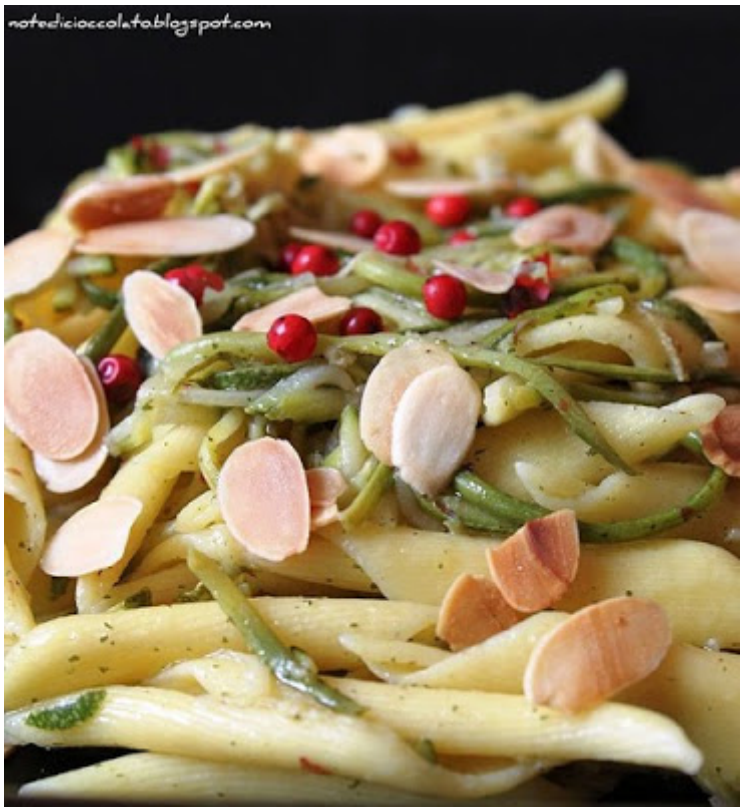
per 4 persone
Author: Federica
Recipe type: primi piatti
Serves: 4
Ingredienti

- 300 gr di strozzapreti secchi all’uovo
- 1-2 zucchine scure
- 1 scalogno
- erba cipollina (meglio se fresca, io l’avevo secca)
- pepe rosa in grani
- mandorle a lamelle

- olio evo
- sale

Procedimento

1. Lavare e spuntare le zucchine e tagliarle a julienne.
2. Tritare finemente l’erba cipollina se usate quella fresca.
3. In una padella far rosolare lo scalogno tritato con 4 cucchiai di olio.
4. Unire le zucchine, l’ebra cipollina e le bacche di pepe rosa leggermente pestate.
5. Lasciar cuocere a fiamma viva per 5-6 minuti, in modo che le zucchine rimangano croccanti, e regolare di sale alla fine.
6. Nel frattempo lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente e spadellarla velocemente a fiamma viva con il condimento.
7. Cospargere con le mandorle a lamelle tostate e servire subito.



Un bacio a tutti, alla prossima…