

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Giganti

RICOTTA ED ERBETTE

GIGANTI RICOTTA ED ERBETTE *con* JULIENNE DI ZUCCHINE *e* CIUFFI DI CALAMARO

520 g (20 pezzi) di Giganti ricotta ed erbe
120 g di zucchine piccole
1 spicchio d'aglio in camicia
10 pomodorini ciliegia
200 g di calamari piccoli (circa 20)
rosmarino tritato, prezzemolo tritato
1/2 bicchiere di vino bianco secco
sale, pepe, olio extravergine di oliva
prezzemolo riccio

Ass. Cuochi di Varese

Mondate le zucchine e tagliatele a julienne; soffriggetele con l'olio e lo spicchio d'aglio. Aggiungete i pomodori tagliati a metà e il rosmarino tritato; cuocete per alcuni minuti e unite i ciuffi di calamaro precedentemente tagliati per il lungo, in modo tale che i tentacoli rimangano bene in evidenza. Regolate di sale e pepe e sfumate con il vino bianco. Togliete l'aglio e cuocete il tutto per pochi minuti, avendo cura che le verdure rimangano ben croccanti.

Cuocete i Giganti ricotta ed erbe in abbondante acqua bollente salata, colateli e saltateli in padella con la salsa ottenuta. Spolverate infine con il prezzemolo tritato e guarnite con foglioline di prezzemolo riccio.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto