

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Orecchiette

ORECCHIETTE *alla* CREMA DI ZUCCHINE

400 g di Orecchiette
20 g di olio extravergine di oliva
5 g di aglio
30 g di cipolla bianca
500 g di zucchini
50 g di burro
30 g di brandy
250 g di latte
50 g di Grana Padano grattugiato
noce moscata, sale, prezzemolo

Ass. Cuochi di Brindisi

Pulite e tritate l'aglio e la cipolla. Mondate, lavate e tagliate a cubetti le zucchini.

In una casseruola versate l'olio, l'aglio, la cipolla e le zucchini e fate appassire a fuoco lento per circa 15 minuti.

Bagnate con il brandy, lasciate evaporare e aggiungete il latte, il burro e una grattugiata di noce moscata. Regolate di sale e fate cuocere per circa 5 minuti.

Frullate il tutto e cuocete per altri 5 minuti.

Aggiungete il Grana Padano grattugiato e fate bollire ancora 2 minuti.

Cuocete le Orecchiette in abbondante acqua bollente salata, colatele al dente, unitele a 1/4 di crema di zucchini e amalgamate il tutto. Servite ponendo su ogni piatto la restante crema di zucchini e piccole foglioline di prezzemolo.

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