



Strozzapreti rosa con gamberetti e zucchine



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Strozzapreti rosa con gamberetti e zucchine

Piatto di pesce

Preparazione	30 min
Cottura	5 min
Tempo totale	35 min

Portata: Primi

Cucina: Romagnola

Keyword: pasta, pesce

Difficoltà: difficile

Costo: alto

Porzioni: 4 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

Per la sfoglia:

- 400 g farina (+ quella che serve per il tagliere)
- 1 albume
- 1 rapa rossa lessata
- q.b. acqua tiepida

Per condire:

- 200 g gamberetti
- 2 zucchine
- 1 spicchio aglio
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, albume d'uovo, rapa rossa lessata e tritata, acqua tiepida q.b. poi fai riposare mezz'ora coperto con pellicola trasparente.



2. In una padella adeguata fai soffriggere, in poco olio, l'aglio tritato, aggiungi le zucchine tagliate a cubetti, i gamberetti puliti dal carapace, regola di sale, pepe e porta a cottura (10-15 minuti).



3. Con il mattarello tira la sfoglia, taglia la pasta a strisce di 1 cm. e, arrotolando con le mani forma gli strozzapreti.



4. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo preparato.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Servi nei piatti e porta in tavola. Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
