



Spaghetti alla chitarra con vongole, zucchine e mazzancolle



[Stampa ricetta](#)

Spaghetti alla chitarra con vongole, zucchine e mazzancolle

Primo di pesce con zucchine

Preparazione	30 min
Cottura	5 min
Riposo	30 min
Tempo totale	1 h 5 min

Portata: Pesce, Primi

Keyword: pesce, Primi

Difficoltà: media

Costo: medio

Porzioni: 4 persone

Ingredienti

Per la sfoglia

- 4 hg farina
- 4 uova

Per il condimento

- 4 hg code di mazzancolle
- 4 zucchine
- 2 spicchi aglio
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. peperoncino
- q.b. olio extra vergine

Istruzioni

1. Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, uova e lascia riposare mezz'ora coperto con pellicola trasparente



2. Nel frattempo in un ampia padella fai aprire le vongole, sgusciane una metà, filtra il liquido e tieni a parte
3. In un tegame adeguato fai soffriggere, in due cucchiai di olio, l'aglio tritato, aggiungi le zucchine tagliate a tocchetti, le mazzancolle private del carapace, le vongole con la loro acqua, regola di sale, pepe, peperoncino a piacere e porta a cottura
4. Una volta formata taglia pezzi di pasta giusti di misura per stare sopra la 'chitarra', infarinati per bene e premendo con il mattarello realizza gli spaghetti



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

Buon appetito...

Patrizia Ugolini (Ugo Picia)

[Read More](#)
