



*Elvea, festa all'italiana*

## Strozzapreti con scampi e datterini



### ingredienten voor 2 Persone

4 spicchi di	aglio
3	langoustines
50 ml di	vino bianco
100 ml di	acqua
1 cucchiaio da tavola di	pistacchi
1 cucchiaio da tavola di	mandorle bianche
4 cucchiaini da tavola di	olio d'oliva
1 manciata di	prezzemolo tritato finemente
200 g di	strozzapreti
0,50	zucchini tagliati a cubetti
100 g di	ELVEA Pomodori datterini pelati
	olio d'oliva
	pepe
	sale
	basilico fresco

### Preparazione

Far bollire per una decina di minuti l'aglio in una grande pentola d'acqua.

Sbucciare gli scampi e rimuovere l'intestino.

Far soffriggere le teste e i gusci in un poco d'olio d'oliva. Stemperare con un poco di vino da cucina e acqua.

Lasciar cuocere il tutto a fiamma bassa per 15 - 20 minuti. Passare al colino e conservare il brodo.

Nel frattempo preparare il pesto. Tritare finemente i pistacchi e le mandorle. Disporli nel mortaio e aggiungere l'olio d'oliva, il prezzemolo e l'aglio. Pestare finemente fino a ottenere un pesto.

Cuocere al dente gli strozzapreti in abbondante acqua salata.

Far friggere i cubetti di zucchini in un poco di olio d'oliva fino a renderli croccanti.

Condirli con pepe e sale. Aggiungere i pomodori datterini e il brodo di teste di scampi. Far andare a fuoco lento in padella per qualche minuto.

Scolare la pasta e mescolarla alla salsa insieme con il pesto.

Tritare finemente gli scampi e mescolarli alla pasta. Lasciar cuocere il tutto per circa tre minuti, poi spegnere la fiamma.

Distribuire la pasta in due piattini.





*Elvea, festa all'italiana*

Decorare con pepe nero e una fogliolina di basilico.

