

Calamarata di fiori di zucca e capesante

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 31 Maggio 2012 08:30 - Ultimo aggiornamento Giovedì 31 Maggio 2012 08:41

Pasta arancio verde

Oggi propongo un piatto estivo con il sapore di mare delle capesante e quello delicato dei fiori di zucca. Buono e allegro da vedere con le tonalità calde dell'arancio e un pizzico di verde. L'ideale sarebbe trovare i molluschi freschi ma quelli surgelati possono essere un'ottima e veloce alternativa.



Dosi per quattro persone: 400 gr di pasta calamarata, 20 capesante, 24 fiori di zucca, sale, aglio, olio, prezzemolo, erba cipollina, 500 ml di besciamella.

Sgusciare le capesante, togliere il pistillo ai fiori di zucca, lavarli e asciugarli. Saltare assieme in padella i due ingredienti con olio, sale e aglio. Al termine aggiungere prezzemolo, erba cipollina e la besciamella. Nel frattempo cuocere la pasta. Una volta cotta, scolarla e condirla con il sugo appena preparato. Servire caldo.