

**TAGLIOLINI FIORI DI ZUCCA SPIRITO CONTADINO,  
VONGOLE VERACI E GAMBERI ROSSI**

IVAN FERRANTE



*Ivan Ferrante*



## TAGLIOLINI FIORI DI ZUCCA SPIRITO CONTADINO, VONGOLE VERACI E GAMBERI ROSSI

### INGREDIENTI:

**fiori di zucca Spirito Contadino** • vongole • gamberi rossi  
• tagliolini • prezzemolo • olio evo • aglio

### PROCEDIMENTO:

rosolare in padella uno spicchio d'aglio e due gambi di prezzemolo con olio evo, aggiungere le vongole con il guscio e sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco. Cuocere fino a far aprire le vongole, poi filtrare il brodetto e sgusciare le vongole. In un'altra padella soffriggere olio evo e aglio, poi eliminare l'aglio e aggiungere i gamberi rossi. Saltare per qualche minuto e sfumare con vino bianco, poi aggiungere i fiori di zucca a crudo. Nel frattempo cuocere i tagliolini al dente, scolarli nel sughetto di gamberi ed aggiungere le vongole. Mantecare e impiattare con fiori di zucca precedentemente disidratati.

IVAN FERRANTE