



SPAGHETTI ZUCCHINE, CRUDO E PARMIGIANO

LE RICETTE PARMAREGGIO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi

INGREDIENTI

Zucchine "300 g di spaghetti 4 zucchine piccole 5 fiori di zucchina 80 g di Prosciutto Crudo di Parma a fette sottili 50 g di Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi Parmareggio 1 scalogno 4 cucchiai di olio d'oliva extravergine basilico sale e pepe vino Colli Piacentino Ortrugo"

DESCRIZIONE

"Tagliate le zucchine a rondelle sottili. Mondate i fiori di zucchina e tagliateli a listarelle eliminando il peduncolo centrale. Tritate finemente lo scalogno, fatelo appassire con l'olio d'oliva extravergine e 1 cucchiaio d'acqua. Unite allo scalogno le zucchine e lasciate cuocere per 10 minuti a fuoco dolce, bagnando con poca acqua se necessario. Salate e pepate a piacere. Tagliate le fette di prosciutto a listarelle e il Parmigiano Reggiano 30 mesi Parmareggio a scaglie sottili. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente conservando un po' di acqua di cottura e versateli nel condimento di zucchine. Unite i fiori di zucchina, il prosciutto, il prezzemolo e il basilico spezzettati; bagnate con poca acqua di cottura della pasta e mescolate accuratamente prima di servire."