

“Spaghetti alle Zucchine con Parmigiano e Croccante di Basilico”



Tipologia piatto: Primo piatto

Tempi di preparazione: Circa 40 minuti

Tipo piatto: Piatto Piano

Ingredienti per 4 persone:

Per le zucchine:

- 500 g olio di semi di girasole
- 5 zucchine medie tagliate a rondelle
- 4 foglie di basilico
- Sale q.b.

Per gli spaghetti:

- 320 g spaghetti
- 40 g olio extravergine di oliva
- 10 foglie di basilico
- 1 spicchio d'aglio
- pepe q.b.

Per la crema di parmigiano:

- 150 g di panna
- 50 g di parmigiano grattugiato

Gennaro Esposito - ristorante “La Torre del Saracino” - Vico Equense (NA) * * Michelin

Preparazione

Per le zucchine:

Portare l'olio a temperatura e friggere le zucchine. Lasciarle asciugare su carta assorbente e condirle con il basilico spezzettato. Aggiustare di sale.

Per la crema di parmigiano:

Cuocere la panna in un tegame, aspettando che il livello del composto si riduca della metà. Togliere il tegame dalla fonte di calore e aggiungere a più riprese il parmigiano grattugiato. Portare il composto ad una consistenza fluida con l'aiuto di una frusta. Tenere da parte.

Per gli spaghetti:

In una padella capiente rosolare lo spicchio d'aglio nell'olio ed eliminarlo quando imbrunito. Aggiungere le zucchine e lasciare insaporire il tutto a fuoco lento.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente, unirli alle zucchine e saltarla molto velocemente, aggiungere un filo d'olio e qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta che aiuta a rendere omogenea la preparazione.

Composizione del piatto

Velare il piatto con la crema di parmigiano, adagiare gli spaghetti al centro, ricoprirli con la salsa di zucchine e completare il tutto con qualche foglia di basilico precedentemente fritta.

