

# Linguine con crema di zucchini e scampi



Un piatto semplice, gustoso e invitante...oggi vi proponiamo le nostre linguine con crema di zucchini e scampi...e come tocco finale, per un po' di croccantezza, una spolverata di granella di pistacchio .

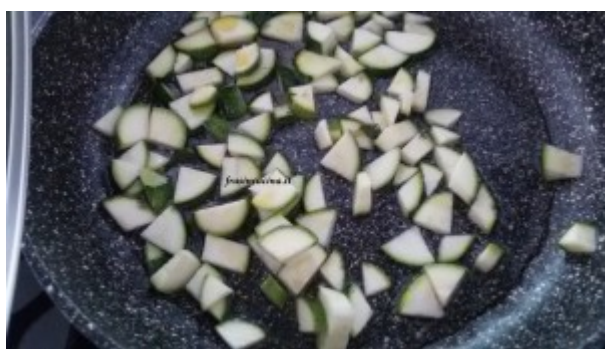
**Ingredienti per 2 persone**

250 g di linguine  
15 code di scampo  
2 zucchini  
15 g di pistacchi  
2 cucchiaini di ricotta  
timo  
olio  
sale  
peperoncino  
vino bianco

Lavare le code di scampo sotto l'acqua corrente e metterle in un pentolino con mezzo bicchiere di vino bianco e acqua. Aggiungere un filo di olio e cuocere per circa 10 minuti.



Nel frattempo pulire le zucchine eliminando le due estremità. Tagliarne una a dadini e cuocerla in padella con un filo di olio, il timo e un po' di acqua, mentre tagliare l'altra a julienne e tenerla da parte.



Frullare i pistacchi in modo da creare una granella. Quando gli scampi sono pronti, pulirne 5 eliminando il guscio e metterli nel frullatore insieme alle zucchine che nel frattempo saranno cotte. Lasciare gli altri nel liquido di cottura. Frullare il tutto e aggiungere 2 cucchiaini di ricotta. Continuare a frullare fino ad ottenere una crema omogenea.



Nella padella di cottura della zuccina tagliata a

**dadini, aggiungere un filo di olio e mettere la zucchini tagliata a julienne, salare e cuocere a fuoco vivo per 5 minuti.**



**Mettere da parte la zucchini cotta a julienne e procedere con la pulizia degli altri scampi lasciandone qualcuno intero per la decorazione del piatto. Aggiungere gli scampi puliti alla crema e versare tutto nella padella utilizzata per la cottura .Aggiustare di sale e aggiungere, se necessario, un filo di olio e un po' di peperoncino.**

**Mettere a bollire l'acqua per la cottura della pasta, aggiungere il liquido di cottura degli scampi e i gusci in modo che le linguine si insaporiscano durante la cottura Scolare la pasta al dente e saltarla nella crema, aggiungere una parte delle zucchini a julienne e mescolare.**

**Impiattare la pasta, spolverare con la granella di pistacchi e decorare con le zucchini e gli scampi rimasti.**



[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)