



## **TAGLIOLINO CON ASSOLUTO DI ZUCCHINE E MAZZANCOLLE**



### **Ingredienti**

400g di tagliolini di pasta fresca  
5-6 zucchine grandi appena raccolte  
300g di mazzancolle intere  
1 litro di olio extravergine di oliva  
1 busta di basilico fresco  
1 busta di menta fresca  
1 mazzetto di cipollotti verdi  
200ml di panna fresca  
1 vaschetta di aglio

2 litri di olio per friggere  
3 limoni italiani non trattati  
Sale e pepe nero

## **Procedimento**

Una rivisitazione del classico primo di mare gamberi e zucchini. Sgusciare le mazzancolle, privarle dell'intestino e realizzare una tartare grossolana con un coltello affilato. Riporre in frigo la tartare coperta con pellicola da cucina. Nettare una parte di zucchini con un pelapatate, mettere da parte la buccia verde. Tagliare a tocchetti la zuccina e friggerla in olio ben caldo (190 gradi) fino a doratura completa.

In una casseruola cuocere le zucchini fritte con i cipollotti verdi, coprire con brodo vegetale, aggiungere la panna fresca e cuocere per 30 minuti, infine frullare per rendere la crema di zucchini liscia e setosa, mettere da parte. La restante parte di zucchini tagliarle a piccoli tocchetti, lasciarli appassire in padella per qualche minuto a fiamma moderata.

Scottare le foglie di basilico per cinque secondi in acqua calda salata, scolare dall'acqua e asciugare tamponando su carta da cucina. Ripetere la stessa operazione con le bucce di zuccina che avevamo messo da parte, questo procedimento ci aiuterà ad intensificare il verde dei vegetali.

Non appena il basilico e la buccia di zuccina si saranno raffreddati, bisognerà frullarli con olio extravergine di oliva all'interno di un robot da cucina (tipo Bimby), successivamente filtrare l'olio con un colino in etamina. L'olio verde che ne ricaveremo bisognerà stoccarlo in un un biberon da cucina a temperatura controllata.

Cuocere le linguine e scolarle in padella con la crema di zuccina, aggiungere la zuccina a tocchetti, disporre alla base del piatto la tartare di mazzancolle condita con solo olio e sale, impiattare la pasta nel piatto a nido, completare con l'olio verde a base di basilico e zuccina.