



ORECCHIETTE CON PANOCCHIE E ZUCCHINE

Dosi per 4 persone:

350 gr di Panocchie fresche FISH BOX

400 gr orecchiette

3-4 zucchine romanesche

6-7 pomodorini

1 spicchio d'aglio

Sale

Peperoncino e prezzemolo q.b.

Olio extravergine di oliva



Pulire le Panocchie togliendo le zampette, le estremità della testa, della coda e le laterali. Tagliare poi in 2/3 parti.



In una padella antiaderente mettere l'olio, l'aglio in camicia (con la sua buccia) farlo imbiondire, unire il peperoncino, il prezzemolo e i pomodori tagliati in due. Far cuocere qualche minuto a fuoco vivo.



Tagliare le zucchine in piccoli cubetti e aggiungere alla salsa, aggiustare di sale. Unire le Panocchie e cuocere il tutto a fuoco vivo per 2/3 minuti



Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente e saltarla per qualche minuto nella padella in cui è la salsa



Impiattare guarnendo con una spolverata di prezzemolo ed un filo d'olio

