

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi

INGREDIENTI

- 300 g di spaghetti
- 4 zucchine piccole
- 5 fiori di zuccina
- 80 g di Prosciutto Crudo di Parma a fette sottili
- 50 g di Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi Parmareggio
- 1 scalogno
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
- basilico
- sale
- pepe

Abbinamento:

- vino Colli Piacentini Ortrugo

DESCRIZIONE

Tagliate le zucchine a rondelle sottili.

Mondate i fiori di zuccina 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 zuccina, il prosciutto, il prezzemolo e il basilico spezzettati; bagnate con poca acqua di cottura della pasta e mescolate accuratamente prima di servire.