



## Mezze maniche in crema di zucchini, pomodorini e mazzancolle.

### Ingredienti

500 g di pasta tipo mezze maniche

4 zucchine grandi

1 grappolo di pomodorini

200 g di mazzancolle

Olio extravergine d'oliva q. b.

3 spicchi d ' aglio

Peperoncino

Mezze maniche in crema di zucchini, pomodorini e mazzancolle sono un sunto di tante ricette.

Dopo averle leggermente salate, ridurre le zucchine in cubetti togliendo la parte amara centrale e cuocere in una padella con olio, uno spicchio d'aglio intero (che poi leverete) e il peperoncino.



In un ' altra padella saltare una decina di minuti i pomodorini precedentemente salati e divisi in quattro con olio, aglio intero da togliere.



In una terza padella abbastanza grande da contenere la pasta cuocere le mazzancolle con abbondante olio, aglio intero da togliere e peperoncino.



Portare a ebollizione l'acqua per la pasta, cuocere come da confezione. Nel frattempo frullare metà delle zucchine con circa tre mestoli di acqua di cottura della pasta.

Togliere le mazzancolle dalla padella lasciando il fondo di cottura e tenere da parte.

Versare la pasta scolata nella padella dove avete cotto il pesce e iniziare a mantecare a fuoco basso, unire la purea di zucchine sempre mescolando, le zucchine, i pomodorini e le mazzancolle tenendone da parte alcune per decorare il piatto.