

XXII EDIZIONE

# I PRIMI D'ITALIA, IL FESTIVAL NAZIONALE DEI PRIMI PIATTI



Le ricette del Festival 2021

## PIPE RIGATE ALLA SPIRULINA CON ZUCCHINE GIALLE E FIORI DI ZUCCA

*Ingredienti per 4 persone:*

320g pipe rigate alla Spirulina  
4 zucchine gialle di dimensioni medie  
10 fiori di zucca freschi  
1 cipollotto bianco

1 spicchio di aglio  
Olio extra vergine di oliva q.b.  
Sale q.b.  
Foglioline di timo fresco

*Procedimento:*

Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua dove cuocerete la pasta.

Fate soffriggere l'aglio privato del germe interno in una padella con un filo d'olio. Lavate e tagliate 2 zucchine a fettine di 2-3 mm e disponetele nella padella ben distanziate tra loro. Salate a piacere e fate cuocere le zucchine finché diventeranno dorate su un lato, dopodiché giratele e cuocete l'altro lato.

Pulite i fiori di zucca, eliminando il pistillo centrale e tenendo solo i petali che taglierete in 3-4 parti.

A fine cottura, uniteli alle zucchine e saltateli per un minuto con l'aglio.

Rimuovete le zucchine a rondelle e fiori e metteteli da parte. Nella padella utilizzata in precedenza, aggiungete il cipollotto tritato, un filo d'olio e le restanti zucchine tagliate a cubetti.

Cuocete a fuoco moderato per 7-8 minuti, aggiungendo al bisogno l'acqua di cottura della pasta. Unite le foglioline di timo fresco e, quando le zucchine saranno tenere, frullate il tutto con un frullatore ad immersione. Nel frattempo cuocete le pipe rigate alla spirulina.

Scolate la pasta e unitela direttamente alla crema di zucchine. Aggiungete le zucchine a rondelle e i fiori di zucca, mantecate e servite.

In alternativa, saltate le zucchine a rondelle e i fiori di zucca a parte con la pasta. Servite quindi la crema di zucchine gialle nella fondina e adagiatevi le pipe rigate e con le zucchine a rondelle e fiori di zucca.



**Bontasana**  
LA PASTA UNICA

**PASTIFICIO  
BONTASANA**

Via Aurelio Saffi 21  
20123 Milano  
bontasana.com/it

XXII EDIZIONE

# I PRIMI D'ITALIA, IL FESTIVAL NAZIONALE DEI PRIMI PIATTI



Le ricette del Festival 2021

## MEZZE MANICHE DI SORGO CON CREMA DI BROCCOLO ROMANESCO

*Ingredienti per 4 persone:*

240g mezze maniche di sorgo  
250g broccolo romanesco  
25g scalogno  
4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

½ peperoncino fresco ( opzionale )  
Sale q.b.  
Pepe q.b.

*Procedimento:*

Mondate il broccolo romanesco ed eliminate le foglie. Staccate le cimette dividendole e tagliate a dadini la parte interna bianca e più tenera.

Sciacquate accuratamente e sbollentate il broccolo per 2 minuti in acqua bollente salata. Scolate con una schiumarola e mettete da parte.

Tritate lo scalogno e il peperoncino privato dei semi. Scaldate due cucchiaini di olio in un'ampia padella antiaderente e unite il trito. Lasciate soffriggere 2-3 minuti dopodiché aggiungete le cimette di broccolo, saltandole in padella per 5-6 minuti. A fine cottura aggiungete sale e pepe.

Cuocete le mezze maniche in abbondante acqua bollente.

Nel frattempo versate in un mixer  $\frac{3}{4}$  del soffritto di broccolo e scalogno che avete saltato in padella. Conservate le restanti cimette che utilizzerete al momento di servire.

Unite 1 cucchiaino di olio e frullate il tutto aggiungendo un cucchiaino di acqua di cottura della pasta alla volta, se necessario, in modo da ottenere una salsa cremosa.

Scolate la pasta al dente e trasferitela nella padella, aggiungete la crema di broccolo romanesco, mescolate per condire e proseguite la cottura per mezzo minuto. Unite le cimette che avete conservato in precedenza, mantecate con un cucchiaino di olio extra vergine a crudo e servite.



**Bontasana**  
LA PASTA UNICA

**PASTIFICIO  
BONTASANA**

Via Aurelio Saffi 21  
20123 Milano  
bontasana.com/it