

## INGREDIENTI:

- \* 100 g burrata di bufala
- \* 20 g ricotta di bufala
- \* 500 g spaghetti di semola di grano duro tricolore
- \* pomodorini piccadilly
- \* una zuccina
- \* fragoline di bosco
- \* sale, pepe (mix di pepe verde, rosa e nero), olio evo, noce moscata, pistacchi, zucchero, prezzemolo

## Procedimento:

Mettiamo l'acqua per la pasta, saliamola e portiamola a bollore.

Per prima cosa grattuggiamo la zuccina con una grattuggia e facciamola saltare in padella 6, 7 minuti con un filo di olio evo. Saliamo, pepiamo e mettiamo il prezzemolo. Cercate di spadellare piuttosto che girare con un cucchiaino di legno perchè la zuccina grattuggiata è delicatissima e rischiamo di farne una purea, invece dovranno rimanere i fili sottilissimi.

Laviamo i pomodorini e tagliamone una parte a metà e il resto in piccole striscioline. Spadelliamoli in una padella antiaderente con olio evo, aggiungendo qualche foglia di salvia. Aggiungiamo lo zucchero che oltre a caramellare serve per togliere l'acidità del pomodoro, poi il sale e lasciamo cuocere 4, 5 minuti. Appena tolta la padella dal fuoco, aggiungiamo subito una decina di fragoline di bosco tagliate a metà e spadelliamo, sarà stesso il calore della padella e dei pomodini a farle caramellare ma senza spappolarsi.

Per la crema di burrata, mettete la ricotta di bufala e la burrata in una ciotolina e aggiungete un filo d'olio, aggiustate di pepe e appena un velo di noce moscata. Mixate tutto con un mixer ad immersione fino ad ottenere una crema. (

Calate la pasta e scolatela al dente

**Impiattiamo**

Disponete la crema di burrata sul fondo del vostro piatto. Posizionate gli spaghetti al centro, poi adagiatevi le striscioline di pomodorini con le fragoline, la zuccina,

**ed infine una pioggia di granella di pistacchio! Aggiungete una foglia di salvia che richiami il sapore dei pomodorini, e qualche fragolina di bosco nel fondo di burrata e due pomodorini di quelli tagliati a metà**