

## SPAGHETTI DI ZUCCHINA ALLA PUTTANESCA CON CAVIALE AL BASILICO

### INGREDIENTI (per 4 persone)

8 zucchine  
20 g di olio evo  
60 g di filetti di acciughe  
1 peperoncino  
60 g di capperi  
60 g di olive nere  
300 g di salsa di pomodoro  
1 cucchiaino di aceto di mele  
*(per il caviale di basilico)*  
90 g di basilico  
110 g di acqua  
1,5 g agar agar (1 bustina)  
olio di semi di girasole  
*(per la finitura)*  
la scorza di un limone



### PREPARAZIONE

Sciacquate le olive sotto acqua fredda e asciugatele accuratamente.  
Preriscaldate il forno a 115°, stendetele su una placca e infornate per 3 ore.  
Lasciate raffreddare e tritatele con il frullatore o il cutter, ottenendo una polvere.

Preparate il caviale di basilico: innanzitutto, riponete i freezer un bicchiere alto e stretto pieno di olio di semi di girasole (dovrà rimanerci almeno mezzora, finché non sarà freddissimo, ma non ghiacciato). Defogliate il basilico e sbianchitelo in acqua bollente per 1 minuto. Trasferitelo in acqua e ghiaccio per mantenere vivido il verde della clorofilla, strizzatelo e frullatelo con l'acqua.

Filtrate con un colino a maglie strette, stemperatelo in una casseruola con l'agar agar e portatelo a ebollizione, continuando a girare con una frusta. Lasciate bollire 5 minuti, spegnete il fuoco e riportate a una temperatura di 50°C. con una siringa, lasciar colare nell'olio tante piccole microsfere di basilico, creando così il vostro "caviale" al basilico. Terminata l'operazione, scolate, sciacquate con acqua fredda e conservate in frigo, sempre in acqua fredda.

In una padella ampia, schiacciate l'aglio privato del suo germoglio e lasciatelo rosolare con l'olio e le acciughe, sino a che non scioglieranno. Aggiungete i capperi, la passata di pomodoro, l'aceto e lasciate cuocere una decina di minuti.

Con un affettaverdure a spirale, create degli spaghetti con le zucchine e saltateli in padella con un filo d'olio.

Impiattate come da immagine, cospargendo la polvere di olive sul fondo del piatto, adagiando gli spaghetti di zuccina alla puttanesca, decorando con una cucchiata di caviale al basilico e rifinendo il tutto con una grattugiata di scorza di limone.