

PRIMI PIATTI

Pasta briciole e zucchine

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PASTA del tipo che preferite - 400 gr

ZUCCHINE 4

PANE A FETTE rafferma - 6

SPICCHI DI AGLIO 3

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BASILICO

PEPERONCINO a piacere - 1

PREZZEMOLO solo i gambi - 1 ciuffo

SALE

Se amate i piatti semplici, economici e velocissimi da fare, la **pasta briciole e zucchine** è davvero perfetta per il vostro caso. In effetti questo primo piatto con le zucchine è facilissimo da fare ed è anche un buon modo per riutilizzare del pane rafferma. Provate questa ricetta e diventerà, ne siamo certi, un vostro asso nella manica quando dovrete realizzare un piatto espresso veloce.

Altre idee per un piatto con le zucchine?

Provate anche quelle [gratinate](#), sono favolose!

PREPARAZIONE

- 1 Realizzare la pasta briciole e zucchine é veramente molto semplice e veloce, ma vediamo insieme come procedere. Versate all'interno di un pentolino un generoso giro d'olio extravergine d'oliva e, lasciate scaldare. Aromatizzate l'olio con gli spicchi d'aglio, il peperoncino (se gradite), i gambi di prezzemolo e, qualche foglia di basilico. Lasciate aromatizzare l'olio qualche istante, quindi spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.





- 2 Affettate le fette di pane (possibilmente rafferme), trasferitele su di una griglia, spennellatele con l'olio aromatizzato e, mettetele ad abbrustolire in forno.





- 3** Mentre il pane si stà abbrustolendo in forno, spuntate le zucchine e tagliatele nella maniera che preferite, in questo caso le taglieremo a rondelle.



- 4** Versate all'interno di una padella qualche cucchiaio di olio aromatizzato, aggiungete nella padella le zucchine appena preparate; lasciate prendere calore, insaporite con un pizzico di sale e, aromatizzate con delle foglie di basilico, fate cuocere brevemente.





5 Prendete le fette di pane abbrustolite e, mettetele all'interno di un tritatutto. Tritate

finemente il pane e tenete da parte.





- 6** In una capace pentola portate a bollore l'acqua, una volta che l'acqua avrà raggiunto il bollore salatela e, mettete a cuocere il tipo di pasta che preferite. Portate a cottura al dente come al solito.



- 7** Trascorso il tempo necessario per la cottura della pasta, se necessario aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta alle zucchine e, scolate la pasta direttamente nella padella con il condimento.



8 Lasciate insaporire bene, quindi spolverate con le briciole di pane, saltate per qualche istante, in maniera tale da fare amalgamare bene il tutto.





9 Servite con un filo d'olio aromatizzato e spolverate con le briciole di pane. Buon appetito.



