

PRIMI PIATTI

Pasta con zucchina fritta e ricotta salata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

zucchine da friggere
olio
pasta
ricotta salata
grana padano.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a fette una zucchina da friggere.



2 Friggere in abbondante olio.



3 Contemporaneamente cuocere e scolare la pasta del formato desiderato.



4 Aggiungere dei petali di grana padano da amalgamare alla pasta.



5 Servire con le fette di zucchine distribuite sulla pasta.



6 Completare con della ricotta salata grattugiata.

