

PRIMI PIATTI

Pasta e zucchine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 600 g di zucchine
- 4 cucchiai di olio di oliva
- 1 dado vegetae
- 1 lt di acqua
- 1 cipolla non troppo grande
- 60 g di parmigiano
- 340 g di spaghetti spezzati.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a dadini le zucchine e la cipolla.



2 In una pentola fate rosolare le verdure con l'olio, aggiungete l'acqua.



3 Mescolare e fate cuocere per 25 minuti, schiacciare le zucchine.

Unite il dado e la pasta.



4 Mescolare e fate cuocere per 8 minuti.



5 Spegnete ed unite il parmigiano.



6 Servite caldo.

