

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 cuchiai 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.



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

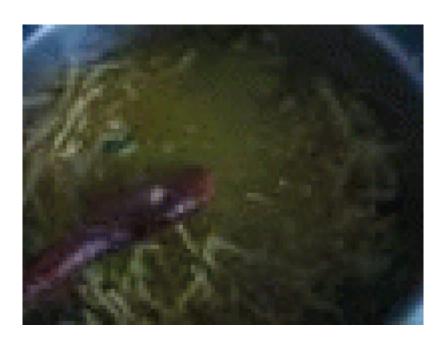


3 Mescolare e fate cuocere per 25 minuti, schiacciare le zucchine.

Unite il dado e la pasta.



4 Mescolare e fate cuocere per 8 minuti.



5 Spegnete ed unite il parmigiano.



6 Servite caldo.

