

PRIMI PIATTI

## Penne con le zucchine

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

PENNE 400 gr  
ZUCCHINE 2  
MOZZARELLA 1  
TUORLO D'UOVO 1  
PREZZEMOLO 1 mazzetto  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

Le **penne con le zucchine** sono un ottimo primo piatto che piace a tutti. Le zucchine dolci e tenere, rendono il pasto molto appetibile e gustoso, adatto a chi vuole sostituire la pasta asciutta con qualcosa di saporito ma veloce. Gustatele calde e vedrete che buone!

Se amate i piatti veloci ecco per voi altre ricette con le zucchine:

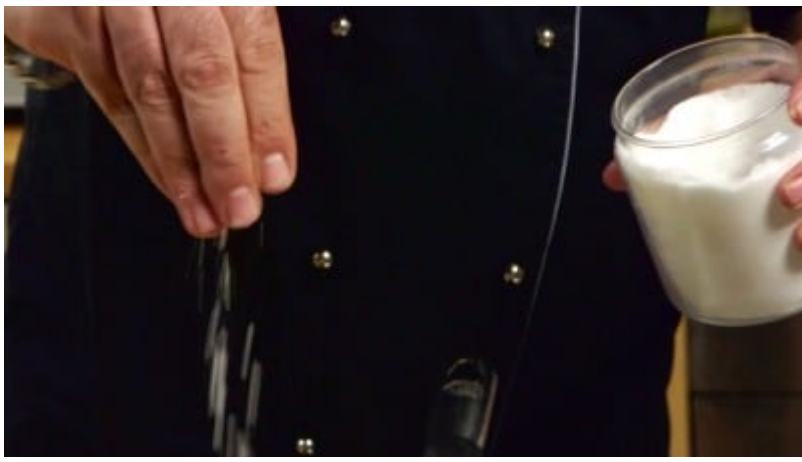
[omelette zucchine e formaggio](#)  
[carbonara di zucchine](#)

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la pasta con le zucchine, irrorate una padella con un giro d'olio e lasciate prendere calore. Quando l'olio è ben caldo aggiungete le zucchine tagliate grossolanamente e lasciate cuocere per 5 minuti, il tempo necessario per farle intenerire.



- 2 Salate e pepate le zucchine; mescolate.



**3** Mettete sul fuoco una pentola colma di acqua e portata a bollire. Quando bolle, salatela e tuffateci la pasta lasciandola cuocere al dente.





- 4 Nel frattempo che la pasta sta cuocendo, tagliate la mozzarella a dadini e sbattete il tuorlo con un pizzico di sale e pepe.







5 Con l'aiuto di una schiumarola, scolate la pasta e aggiungetela in padella; mescolate.



6 Aggiungete la mozzarella e l'uovo; mescolate e lasciate sul fuoco affinché la mozzarella si sciolga e l'uovo si rapprenda.



7 Servite la pasta con le zucchine con una spolverata di prezzemolo tritato e un pizzico di pepe.





## CONSIGLI

**Posso utilizzare del formaggio al posto della mozzarella?**

Sì puoi usare un formaggio spalmabile o uno che si sciolga facilmente.

**Posso aggiungere anche i fiori di zucca?**

Sì sarà ancora più gustoso!

**Quanto tempo prima posso preparare le zucchine?**

Puoi soffriggere le zucchine anche il giorno prima e poi conservarle in frigorifero in un contenitore adeguato

**Adoro le ricette con le zucchine, mi daresti altre idee?**

Se navighi nel sito di cookaround ne troverai tantissime, ma ti lascio due ricette molto sfiziose:

[sfogliette con zucchine e brie](#) e [risotto con zucchine e zafferano](#)