

PRIMI PIATTI

## Trenette delicate con zucchini

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

360 g di trenette  
12-16 fiori di zucca  
4 piccole zucchini  
150 g di stracchino  
4-5 cucchiai di grana grattugiato  
mezzo spicchio di aglio  
poco prezzemolo  
una noce di burro  
poco olio  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** In una pentola fate bollire abbondante acqua salata, unite la pasta e fatela lessare.

Nel frattempo cuocete le zucchine.

In una padella fate sciogliere il burro, unite qualche rondella sottile di zucchine e fate cuocere un paio di minuti.

Unite i fiori di zucca tagliati a listarelle e fate cuocere per un paio di minuti, aggiungete lo stracchino e fatelo sciogliere unendo poca acqua di cottura.

Nel frullatore frullare le zucchine rimaste, un filo di olio, poca acqua, sale e pepe, unite poco grana e mescolare.

Scolate la pasta al dente e fatela saltare nel condimento di stracchino, fate amalgamare e servite sopra un letto di crema irrorando con un filo di olio.



