

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla Nerano

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli spaghetti alla Nerano sono un [primo piatto](#) tradizionale della cucina italiana, originario della città di Nerano, sulla costiera amalfitana. Questa **deliziosa ricetta** è caratterizzata da un **mix perfetto** tra **semplicità** e **gusto**, grazie alla combinazione di **pochi ingredienti di alta qualità**. L'ingrediente protagonista di questo piatto sono le **zucchine**, che vengono tagliate a **fette sottili** e poi **fritte**, creando una **consistenza croccante** e un **sapore delicato**. Infine, l'abbondante aggiunta di **formaggio provolone del Monaco** e **basilico fresco**, donano al piatto un **sapore unico** e **avvolgente**.

Ami gli spaghetti? Ecco altre ricette che dovresti

provare:

[Spaghetti alla vesuviana](#)

[Spaghetti all'assassina](#)

[Spaghetti aglio, olio e peperoncino](#)

[Spaghetti con tonno e pomodorini](#)

[Spaghetti con le vongole](#)

Guarda la nostra ricetta semplificata dal passo
passo fotografico per cucinare anche tu gli
spaghetti alla Nerano!

INGREDIENTI

ZUCCHINE 600 gr

SPAGHETTI 320 gr

PROVOLONE del monaco - 120 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30
gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

BASILICO 1 mazzetto

SALE

PEPE NERO

INGREDIENTI PER FRIGGERE

OLIO DI OLIVA 750 ml

PREPARAZIONE

1 Lava le zucchine sotto l'acqua fresca del rubinetto, asciugale e appoggiale su un tagliere, con un coltello taglia le due estremità. Con una mandolina o un coltello ben affilato, taglia le zucchine a rondelle sottili.

In una padella adatta alla frittura, metti la quantità di olio prevista e scaldalo, quando sarà ben caldo immergi poche rondelle di zucchine alla volta e falle dorare. Ci vorranno 5-6 minuti.

Quando le fette di zuccina saranno cotte e ben dorate, prelevale dall'olio con un mestolo forato e mettile su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.





2 Quando tutte le zucchine saranno fritte, dorate e disposte sulla carta assorbente, cospargile con un pizzico di sale e una spolverata di pepe nero appena macinato. Aggiungi anche le foglie del basilico spezzettate e mescola con le mani per distribuire bene tutti i sapori.

Riempi una pentola di abbondante acqua, portala a bollore, salala e cuoci gli spaghetti. Nel frattempo che la pasta si cuoce, grattugia il Parmigiano Reggiano e il provolone del monaco.





3 In una capiente padella soffriggi uno spicchio d'aglio con l'olio di oliva, aggiungi le

zucchine e un mestolo di acqua di cottura della pasta, questo passaggio serve per far rinvenire le zucchine, per non farle risultare asciutte.

Quando gli spaghetti saranno a metà cottura, trasferiscili nella padella insieme al condimento, lasciando da parte l'acqua di cottura.

Aggiungi l'acqua pian piano per ultimare la cottura degli spaghetti. Spegni e aggiungi il provolone, mescola e fai saltare gli spaghetti per farlo sciogliere, se è necessario aggiungi ancora un po' di acqua di cottura.

A questo punto versa anche il parmigiano, continua a mescolare fin quando la pasta non risulterà ben mantecata e con una deliziosa cremina. Se ti piace, aggiungi ancora qualche foglia di basilico e servi la tua pasta alla Nerano ben calda!



