

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!

COSA SERVE PER CUCINARE GLI

SPAGHETTI ALLA NERANO

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

COSE SI FANNO GLI SPAGHETTI ALLA NERANO

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 crema. Se ti piace, aggiungi ancora qualche foglia di basilico e servi la tua pasta alla Nerano ben calda!



