

PRIMI PIATTI

Fusilli con zucchine spolverati di pangrattato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 400 g di fusilli
- 4 zucchine medie
- 250 g di pangrattato
- 4 ciuffi grandi di basilico
- 4 sottilette
- 1 spicchio d'aglio
- 4 cucchiainate di pecorino
- sale q.b.
- pepe nero q.b.
- olio
- 4 fiori di zucchine per guarnire.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere il pangrattato in un contenitore, aggiungere il pecorino, il basilico lavato e tritato, l'aglio schiacciato, il sale, il pepe ed abbondante olio.

Mescolare il tutto con un cucchiaio schiacciandolo in modo da sgranarlo un po'.



- 2 Tagliare le zucchine a rondelle non spesse, metterle in padella con olio, sale e pepe.



- 3 Lasciarle cuocere diminuendo la fiamma e senza coperchio per evitare che si lessino. Protrarre la cottura per circa 18 minuti.

Lessare la pasta e, quando è pronta, unirla alle zucchine.

Porre il tutto in teglia già oleata con poco olio, stendervi sopra le sottilette tagliate a metà.



- 4 Coprire il tutto con la miscela di pangrattato precedentemente preparata, posizionare i fiori di zucca con il calice inzuppato nella pasta, condire con un filo d'olio.



- 5 Infornare a 200°C fino a che il pangrattato sia dorato.

