

PRIMI PIATTI

## Pasta zucchine e robiola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Pasta zucchine e robiola

### INGREDIENTI

PENNETTE pasta corta a piacere - 400 gr  
ZUCCHINE tipo romanesco - 4  
ROBIOLA 1  
SCALOGNO 1  
TIMO 1 pizzico  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la pasta zucchine e robiola: tagliate sottilmente uno scalogno e, mettetelo a soffriggere in una padella con un filo d'olio extravergine d'oliva. Riducete a dadini le zucchine e aggiungete la dadolata nella padella. Lasciate cuocere a fuoco vivace, fino a quando le zucchine saranno belle rosolate, poi spegnete il fuoco.





- 2 Portate a bollore in una capace pentola l'acqua. Quando l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela adeguatamente e mettete a cuocere la pasta, portate a cottura al dente.





- 3** Mentre la pasta si stà cuocendo, accendete nuovamente il fuoco della padella con il condimento e unite ad esse la robiola. Unite al condimento un mestolo di acqua di cottura della pasta e mescolate bene in maniera tale da farla amalgamare bene alle zucchini. Insaporitele con un pizzico di sale, una macinata di pepe aromatizzate con del timo fresco. Se non avete a disposizione il timo fresco, potete utilizzare tranquillamente anche il timo secco.



- 4** Trascorso il tempo necessario di cottura della pasta, scolatela direttamente nella padella con il condimento. Aggiungete se necessario un mestolo o due di acqua di cottura della

pasta, mescolate e lasciate mantecare bene. Quindi spolverate con una generosa manciata di parmigiano grattugiato, se lo gradite una macinata di pepe e servite.



