

PRIMI PIATTI

Penne con le zucchine

di: *Emanuela*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PENNE 400 gr
ZUCCHINE 2
MOZZARELLA 1
TUORLO D'UOVO 1
PREZZEMOLO 1 mazzetto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

Le **penne con le zucchine** sono un ottimo primo piatto che piace a tutti. Le zucchine dolci e tenere, rendono il pasto molto appetibile e gustoso, adatto a chi vuole sostituire la pasta asciutta con qualcosa di saporito ma veloce. Gustatele calde e vedrete che buone!

Se amate i piatti veloci ecco per voi altre ricette con le zucchine:

omelette zucchine e formaggio
carbonara di zucchine

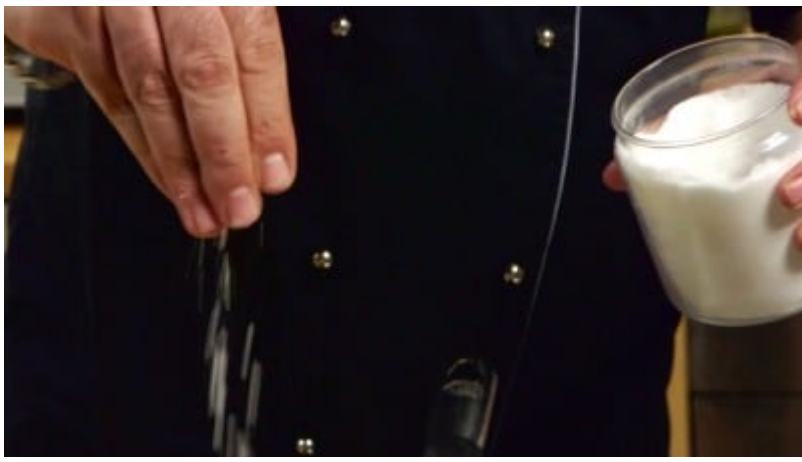
Preparazione

1 Quando volete preparare la pasta con le zucchine, irrorate una padella con un giro d'olio e

lasciate prendere calore. Quando l'olio è ben caldo aggiungete le zucchine tagliate grossolanamente e lasciate cuocere per 5 minuti, il tempo necessario per farle intenerire.



2 Salate e pepate le zucchine; mescolate.



3 Mettete sul fuoco una pentola colma di acqua e portata a bollore. Quando bolle, salatela e tuffateci la pasta lasciandola cuocere al dente.





- 4 Nel frattempo che la pasta sta cuocendo, tagliate la mozzarella a dadini e sbattete il tuorlo con un pizzico di sale e pepe.





5 Con l'aiuto di una schiumarola, scolate la pasta e aggiungetela in padella; mescolate.



6 Aggiungete la mozzarella e l'uovo; mescolate e lasciate sul fuoco affinché la mozzarella si sciolga e l'uovo si rapprenda.



7 Servite la pasta con le zucchine con una spolverata di prezzemolo tritato e un pizzico di pepe.





Consigli