

PRIMI PIATTI

## Penne di riso, zucchine e pomodorini light

di: *La cuisinière parisienne*

LUOGO: Europa / Italia

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



Penne di riso zucchine e pomodorini light

### INGREDIENTI

PENNE DI RISO 300 gr  
ZUCCHINE 4  
POMODORINI 400 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la zuccina rondelle e, ogni rondella in quarti.  
Sbollentare i pomodorini e spellarli.  
Mettere il cucchiaino d'olio in una padella antiaderente assieme alla cipolla tagliata fine e

far rosolare per qualche minuto a fuoco dolce.

Image not found or type unknown



**2** Unire le zucchine e lo spicchio d'aglio,aggiustare di sale,unire il peperoncino sbriciolato con le mani.

Image not found or type unknown



A metà cottura aggiungere il prezzemolo tritato e solo qualche minuto prima della fine della cottura i pomodorini tagliati a pezzi.

Image not found or type unknown







3 Cuocere la pasta, scolarla e mantecarla al sugo per qualche minuto a fuoco dolce.

Image not found or type unknown

