

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle zucchini

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



Spaghetti alle zucchini: in poche parole, un piatto semplice da fare ma ricco in gusto. La ricetta che vi proponiamo qui è davvero speciale e vi permetterà di portare a tavola un primo molto saporito ma economico. Perfetto per un pranzetto estivo quando questi ortaggi sono nel pieno della loro bontà.

In questo caso abbiamo usato gli spaghetti ma questo condimento sta benissimo anche con altri formati.

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

ZUCCHINE 600 gr

MOZZARELLA 200 gr

UOVA 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

PARMIGIANO GRATTUGIATO

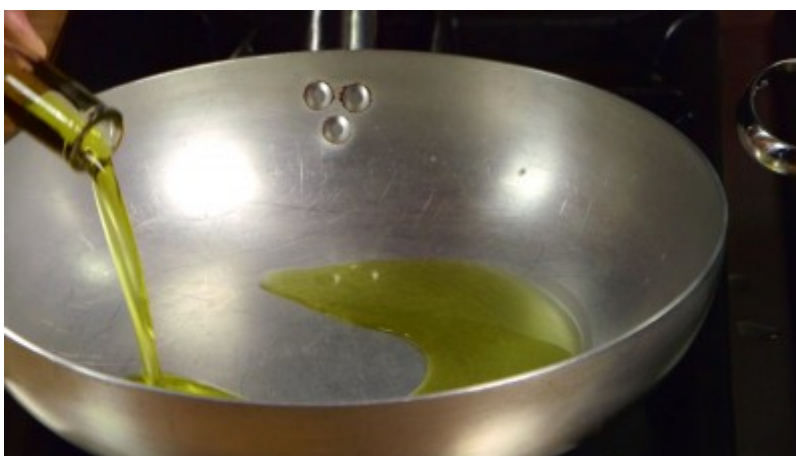
SALE

PEPE NERO facoltativo -

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la pasta alle zucchine, versate un giro d'olio in una padella e lasciatelo scaldare. Mentre l'olio prende calore, lavate e spuntate le zucchine e tagliatele a fettine abbastanza sottili e regolari. Appena l'olio avrà preso calore, aggiungete le zucchine nella padella, insaporitele con un pizzico di sale e una macinata di pepe e lasciatele cuocere per qualche minuto a fuoco medio.

Portate a bollore in una capace pentola l'acqua. Una volta che l'acqua avrà spiccato il bollore salatela adeguatamente e tuffate in cottura gli spaghetti.





2 Nel frattempo rompete le uova in una scodella, insaporitele con un pizzico di sale e una macinata di pepe, quindi sbattetele con una frusta o forchetta.





- 3 Riducete a pezzi grossolani una mozzarella e unitela nella scodella insieme alle uova sbattute. Aggiungete anche una generosa manciata di parmigiano grattugiato mescolate bene in maniera tale da fare amalgamare tutti gli ingredienti tra di loro.



- 4 Quando gli spaghetti saranno arrivati a cottura, scolateli direttamente nella padella con le zucchine e a fiamma vivace lasciateli insaporire bene.

Unite in padella il composto di uova, mozzarella e formaggio, spegnete il fuoco e solo con il calore della padella lasciate amalgamare bene il tutto, come per una normale carbonara.





5 Servite gli spaghetti alle zucchine con una spolverata di pepe nero macinato.

