

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con zucchini

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [6 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Tagliatelle con zucchini: un piatto semplice e veloce da preparare, le zucchini cuociono in acqua insieme alla pasta, l'aggiunta, prima di servire, di aglio, menta e ricotta grattugiata rende il piatto profumatissimo e molto saporito. Questo primo piatto semplice e veloce incontrerà l'approvazione anche di chi non ama molto gli ortaggi e la verdura in generale, ma con una sola forchettata cambierà di certo idea! Con pochissimi ingredienti come vedrete, si riesce ad ottenere un primo piatto dal gusto interessante e molto particolare che di certo piacerà a chi ama i piatti semplici e poco elaborati, ma ricchi di gusto. Provate questa ricetta di pasta con le zucchini e se cercate altri primi con queste

verdure vi invitiamo a provare anche a realizzare i [vermicelli con ricotta](#) e zucchine speziate, davvero ottimi!

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO fatte a mano -
500 gr
ZUCCHINE 3
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
RICOTTA grattugiata -
SPICCHIO DI AGLIO 1
MENTA tritata -

PREPARAZIONE

- 1 Per fare le **tagliatelle con zucchine** riempite una pentola d'acqua e sale a sufficienza, mettetela sul fuoco e, quando l'acqua raggiunge il bollore, versateci le zucchine tagliate a dadini piccoli.



- 2 Dopo due minuti unite le tagliatelle alla pentola con le zucchine e portate a cottura.



3 Condite la pasta e le zucchine con l'olio, lo spicchio di aglio tritato, le foglie di menta tritate e una bella grattugiata di ricotta salata grattugiata.





CONSIGLIO

Quale altro tipo di pasta potrei usare?

Puoi usare quasi tutti i tipi di pasta, ti consiglio in sostituzione un formato corto e rigato.

Potrei conservare una porzione di sugo che mi è avanzato?

Sì certo, lascialo in frigorifero.

Al posto della ricotta salata posso utilizzare la ricotta normale?

Sì certo ma lo rendi più delicato. Se invece vuoi conservare una bella nota sapida puoi aggiungere del caciocavallo.