

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Pasta alle zucchine e provola Zucchine si, ma con tante cose buone!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Lasagnette - 10 nidi
- olio - q.b.
- sale q.b. (pepe a piacere)
- zucchine - 2
- pomodorini - 10
- panna fresca - 200 ml
- pesto fresco - un cucchiaino
- provola - 50 g o più a piacere

Preparazione

In una larga padella antiaderente mettere un giro d'olio. Far leggermente scaldare e versare le zucchine tagliate a dadini. Farle rosolare e appena sono dorate, riunirle da una parte nella padella. Nella parte liberata versare i pomodorini a spicchi. Far cuocere velocemente a fiamma alta e salare. Aggiungere la panna e far restringere. Aggiungere il pesto senza farlo cuocere. Cuocere la pasta al dente e scolarla nella padella, aggiungendo 3 cucchiaini dell'acqua di cottura. Farla saltare e, infine, aggiungere la provola grattugiata con i fori grossi. Amalgamare velocemente e versare nei piatti con ancora una grattugiata di provola!!!! E' buonissima e veloce!!!!

