

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Spaghetti con zucchine e bottarga ...bottarga e.....zucchine colte e mangiate!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
2 persone



**Tempo**  
30 minuti

### Ingredienti

- Zucchine tenere - 2
- bottarga - 2 cucchiari (a piacere... più o meno)
- Olio - q.b.
- Sale - q-b.
- aglio - un piccolo spicchio
- peperoncino - un pizzico
- prezzemolo tritato - un mazzetto
- spaghetti - 200 g

### Preparazione

Avevo appena colto delle zucchine tenerissime e volevo una ricetta leggera ma saporita! In una padella antiaderente versare un filo d'olio e appena caldo versare le zucchine tagliate a dadini. Farle dorare prima da una parte e poi dall'altra, senza girarle troppo per non romperle. Salare e appena pronte mettere da parte. Versare la pasta nell'acqua bollente salata. Nel frattempo che cuoce versate in un tegame un filo d'olio con uno spicchetto d'aglio e del prezzemolo tritati finemente. Appena l'aglio inizia a dorare spegnete e aggiungete il peperoncino e un pizzico di sale. Scolate la pasta al dente direttamente nel tegame e aggiungete la bottarga grattugiata fresca e amalgamate per bene. Versate nel piatto da portata dove verserete anche le zucchine calde a contorno con un' altra bella grattugiata di bottarga e prezzemolo. Lasciate le due pietanze separate e ognuno le mischierà a piacere.

