



Spaghetti menta e zucchini

Primi

🕒 35m

👤 4



Ingredienti

- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.
- 1 Spicchio 1 spicchio d' Aglio
- 1 Cucchiaino da Tavola 1 cucchiaino Mentuccia
- 50 g 50 g di Pecorino
- 450 g 450 g di Zucchini
- 350 g 350 g di Spaghetti

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 In una padella fate rosolare in 2 cucchiai di olio lo spicchio d'aglio, unite le zucchini a rondelle, metà della mentuccia tritata e cuocete a fuoco moderato per 15 minuti, regolando di sale e pepe. In una ciotola mescolate la restante menta con 2 cucchiai di olio, sale e pepe e lasciate marinare. Lessate gli spaghetti al dente, scolate e trasferite nel tegame con le zucchini, mescolate e levate dal fuoco. Unite a crudo l'olio alla menta, amalgamate e servite nei piatti, spolverizzando con il pecorino grattugiato.