

PRIMI PIATTI

Penne alle zucchine e pomodori

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

45 min

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo penne rigate	350 g
Zucchine	300 g
Erbe miste (basilico, maggiorana, poco prezzemolo e menta)	30 g
Pomodori sodi maturi	2
Aglione fresco	1 spicchio
Pinoli	1 cucchiaio
Formaggio parmigiano grattugiato	3 cucchiai
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	

Preparazione

- 1 Frullate l'aglio con le erbe, i pinoli, un filo d'olio e un pizzico di sale, poi unite al composto ottenuto il formaggio e l'olio necessario a ottenere una crema abbastanza fluida.
- 2 Scottate i pomodori per un minuto in acqua bollente, privateli della buccia e dei semi e tagliatene a dadini la polpa, che lascerete sgocciolare in un colino per 15 minuti.
- 3 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata. Intanto, mondate le zucchine, tritatele grossolanamente e fatele rosolare a fiamma vivace con un filo d'olio.
- 4 Scolate infine la pasta al dente e fatela saltare nella padella con le zucchine. Lontano dal fuoco, unite la crema di erbe ed eventualmente ancora un filo d'olio, completate con la dadolata di pomodoro e servite.