

PRIMI PIATTI

Pasta zucchine e provolone

Difficoltà 

Tempo richiesto  25 min

Ingredienti (per 4 -6 persone)

Pasta corta

500 gr

Provolone Cademartori

200 gr

Zucchine medie

3 intere

Cipolla piccola

1 intera

Olio di oliva

q.b.

Sale e pepe

q.b.

Formaggio grattugiato

4 cucchiaini

Descrizione

La semplicità è sempre apprezzata, anche a tavola. Per questo la ricetta della pasta zucchine e provola diventerà sicuramente un classico dei vostri menù. Sono due gli ingredienti importanti di questo primo piatto estivo: le zucchine e il Provolone Cademartori. Le zucchine sono la tipica verdura che si addice ad accompagnare svariati tipi di piatti. Accompagnate la vostra pasta zucchine e provola, con un bicchiere di Malvasia fresco (bere con moderazione). Mettete a bollire dell'acqua in una pentola capace.

In attesa che raggiunga l'ebollizione tritate finemente la cipolla e fatela appassire in una padella assieme a due cucchiaini d'olio d'oliva. Aggiungete le zucchine tagliate a dadini, mezzo bicchiere d'acqua e cuocetele lasciandole croccanti. Buttate la pasta e quando sarà pronta scolatela leggermente al dente. Ricordate di conservare almeno un bicchiere dell'acqua che avete appena utilizzato. Versate la pasta nelle zucchine in padella e, dopo aver aggiunto il Provolone Cademartori tagliato a cubetti, saltate il tutto e portate a cottura. Nel caso la pasta zucchine e provola risultasse troppo asciutta, basterà aggiungere mezzo bicchiere d'acqua della pasta e saltare ancora 1 minuto. Aggiustate di sale. Impiattate con una spolverata di formaggio stagionato grattugiato.

Una variante ancora più sfiziosa per questa ricetta della pasta zucchine e provola prevede l'utilizzo di zucchine fritte. In questo caso, tagliatele a rondelle e friggetele in olio di semi di girasole. Mettetele su un foglio di carta assorbente ad asciugare e prima che si freddino cospargetele leggermente di sale. Cucinate la pasta, scolatela leggermente al dente, versatela in una padella e aggiungete il Provolone Cademartori. Lasciate sciogliere il formaggio, aggiungete le zucchine fritte e saltate ancora 1 minuto.