



Bucatini e zucchine fritte profumate alla menta (Calabria) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postato da PrettyNoose

primi piatti - menta - Calabria

Ingredienti per 4:

pasta formato bucatini 400 gr.

2 zucchine lunghe

foglioline di menta fresca

parmigiano

olio d'oliva

sale.

Preparazione:

Pulite le zucchine eliminando i due estremi, tagliate a rondelle spesse un centimetro e friggete in abbondante olio d'oliva al quale avrete aggiunto una fogliolina di menta. Completata la cottura delle zucchine, riponete il preparato in un piatto coperto.

Nel frattempo cuocete e scolate al dente i bucatini, quindi rituffate la pasta in pentola ed a questo punto, con la fiamma del fornello accesa al minimo, amalgamate con le zucchine fritte, abbondante parmigiano e le rimanenti foglioline di menta tagliuzzate grossolanamente. Servire caldo.