



Pasta con zucchine e menta - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

primi piatti - pasta con verdure - zucchine

Ingredienti:

280 grammi di pasta formato lumache
cipolla o aglio secondo i gusti
una sarda salata (facoltativo)
una zucchina da 400 grammi circa
menta
un uovo
100 grammi di parmigiano grattugiato

Procedimento:

soffriggere in olio e poco burro la cipolla (o l'aglio) e sciogliervi la sarda salata. Aggiungere la zucchina tagliata a lamelle sottili (io ho usato una genovese e non l'ho sbucciata: il contrasto di colore dà un tocco in più al piatto). Mettere una manciata di foglie di menta ben triturate. Aggiustare di sale o preferibilmente usare del dado in polvere alle verdure.

Nel frattempo bollire la pasta e toglierla al dente. Saltarla con il condimento di zucchine fino a prosciugarne l'umido di cottura, quindi aggiungere un battuto di uovo e parmigiano. Spegner il fuoco ed amalgamare bene. Pepare e servire.



Immagine presa dal sito [ecucinando.it](#)



Immagine presa dal sito ecucinando.it