

Spaghetti con julienne di zucchine e crema di Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

(per 4 persone)

- 160 g di spaghetti
- 60 g di Pecorino Toscano DOP
- 2 zucchine
- Menta fresca
- Aglio
- Olio EVO
- Sale e pepe q.b

Procedimento

Tagliate le zucchine a julienne e fate rosolare per 3 minuti in una padella calda con olio EVO, aglio, menta e un pizzico di sale.

Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua bollente non salata. Un paio di minuti prima della loro cottura completa, scolateli e fateli saltare in padella con le zucchine e un paio di cucchiai di acqua di cottura.

Spegnete il fuoco e lasciate intiepidire per 5 minuti. Unite il Pecorino Toscano DOP grattugiato e mescolate. Grazie all'acqua di cottura rimasta e alla pasta e alle zucchine tiepide (e non bollenti) non dovrebbero formarsi grumi.

Pepate a piacere, decorate con qualche foglia di menta e servite.

(Fabio Amato de La Cucina di Fabiuccio)

