
FUSILLI INTEGRALI ALLE ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo fusilli integrali,
- 300 g di zucchine,
- 1/2 cipolla,
- olio d'oliva extra-vergine,
- maggiorana fresca,
- mentuccia fresca,
- basilico fresco,
- prezzemolo tritato,
- sale marino.

Spuntare le zucchine e tagliarle a julienne.

In un tegame far appassire in 2 cucchiaini di olio la cipolla affettata sottilmente.

Unirvi le zucchine e le erbe aromatiche (ma non il prezzemolo), sale e farle brasare al dente.

Lessare la pasta, scolarla e condirla con le zucchine.

Rifinire con un filo d'olio crudo e prezzemolo.