

# PAPPARDELLE ALLE ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo pappardelle,
- 4 zucchine,
- 1 cipolla,
- 4 uova,
- abbondante formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Portare a bollore l'acqua salata per cuocere le pappardelle.

Rosolare le zucchine, tagliate a rondelle, con olio e cipolla tritata.

A parte, nella zuppiera, sbattere le uova intere con abbondante Parmigiano Reggiano, sale e pepe.

Scolare la pasta al dente, mantecarla con le uova sbattute e successivamente aggiungere le zucchine.