

SPAGHETTI ALLE ZUCCHINE TRIFOLATE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo spaghetti,
- 700 g di zucchine tagliate a rondelle sottili,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- alcune foglie di basilico,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

In una capiente padella scaldate l'olio e quando caldo, aggiungete l'aglio e le zucchine.

Alzate il fuoco e mescolando spesso completate la loro cottura.

Devono risultare dorate e croccanti fuori e tenere dentro.

Cuocete la pasta, scolatela al dente e fatela saltare in padella con le zucchine, il basilico sminuzzato e il parmigiano.

Servite subito.