

SPAGHETTI CON LE ZUCCHINE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo spaghetti,
- 800 g di zucchine,
- 30 cl di olio d'oliva,
- 50 g di burro,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 100 g di formaggio caciocavallo,
- sale,
- basilico.

In una padella friggete con olio d'oliva, un poco alla volta, a fuoco vivace, le zucchine tagliate a cubetti lasciandole appena dorate.

Una volta fritte, disponetele a strati in una terrina condendole con sale, con parmigiano grattugiato e con basilico freschissimo.

Aggiungete, alla fine, due cucchiaini dell'olio di frittura e lasciate insaporire per 1 ora.

A questo punto lessate al dente gli spaghetti e rimetteteli a fuoco con un mestolo di acqua di cottura, con il burro, con le zucchine e il caciocavallo tagliuzzato sottile.

Profumate il tutto con ottimo basilico.