VERMICELLI CON FRITTO DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo vermicelli,
- 2 zucchine grandi,
- 200 g di mozzarella,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 1 uovo,
- pangrattato,
- 1 spicchio di aglio,
- menta fresca,
- sale,
- pepe.

Spuntate le zucchine, lavatele con cura, asciugatele su fogli di carta assorbente e tagliatele a bastoncini.

In una padella antiaderente, fate riscaldare l'olio e rosolate l'aglio.

Aggiungete le zucchine che cuocerete a fiamma alta per circa 7 minuti.

Subito dopo, aggiungete il vino bianco, il sale il pepe e continuate la cottura a fiamma bassa per altri 10 minuti.

Infine, unite la menta e mescolate.

In un'altra padella friggete la mozzarella tagliata a dadini e impanata 2 volte nel pangrattato.

Scolatela su fogli di carta assorbente e tenetela in caldo.

Nel frattempo, scottate i vermicelli in acqua salata, scolateli al dente e versateli nella prima padella con le zucchine.

Aggiungete anche la mozzarella frita e mescolate velocemente il tutto.

Servite immediatamente.