

# TAGLIOLINI ALLE ZUCCHINE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliolini all'uovo,
- 2 zucchine,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- burro,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 cucchiaio di pasta d'olive verdi,
- formaggio grana grattugiato,
- sale.

Tagliare a julienne le zucchine.

Insaporire la pasta di olive con 30 g di burro, 2 cucchiai di olio e l'aglio, unire le zucchine e cuocere per 8'.

Lessare i tagliolini, scolarli e condirli con una noce di burro, un'abbondante manciata di grana, le zucchine e il prezzemolo tritato.