

---

## TAGLIOLINI ALLE ZUCCHINE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo tagliolini all'uovo,
- 300 g di zucchine,
- 6 cucchiai di panna,
- 1/2 cipolla,
- formaggio grana grattugiato,
- 1 dado vegetale,
- 1 pizzico di menta,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- sale.

Mondare, lavare e affettare le zucchine e farle stufare con la cipolla tritata in 2 cucchiai di olio.

Salare a metà cottura e unire un pizzico di menta.

Quando le zucchine saranno cotte frullarle, aggiungere la panna e 1/2 dado e frullare ancora pochi secondi.

Tenere il sugo in caldo.

Lessare i tagliolini in abbondante acqua salata, scolarli e condirli con il sugo di zucchine, mescolare e spolverizzare con il grana.