



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

SPAGHETTI DI GRANO SARACENO CON ZUCCHINE

leceraseeimostaccioli.blogspot.it



Ingredienti:

250 g di spaghetti di grano saraceno
100 g di zucchini
uno spicchio d'aglio
5 cucchiaini di Olio Extravergine d'Oliva Dante
sale e pepe q.b.

Preparazione:

Lavate le zucchini e tagliatele a rondelle, poi mettetele in un tegame con 5 cucchiaini d'olio, lo spicchio d'aglio ed il sale, copritele e lasciatele cuocere per 20 minuti a fuoco dolce, mescolando spesso. Mentre le zucchini cuociono lessate gli spaghetti di grano saraceno in abbondante acqua salata, scolateli al dente e conditeli amalgamando bene le zucchini agli spaghetti. Infine, a piacere aggiungete un filo d'olio a crudo, regolate di sale e pepe e servite.

