



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

SPAGHETTI DI ZUCCHINE CON RAGÙ DI PORCINI

merincucina.blogspot.it



Ingredienti:

2 zucchine romanesche (sono senza semi all'interno e belle sode)
200 g di funghi porcini surgelati
carota, sedano, cipolla, aglio, prezzemolo
3 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Dante
4 pomodorini
sale

Preparazione:

Dopo aver lavato per bene le zucchine, con l'apposito attrezzino (io un riga formaggio) creare gli spaghetti. Nel frattempo preparare un battuto di carota sedano, cipolla, un angolino di aglio e lasciar insaporire in due cucchiaini di olio, aggiungere i porcini tagliati a pezzettini, farli cuocere, salare, unire i 4 pomodorini tagliati in 4 parti e il prezzemolo fino a cottura completa, aggiungendo poca acqua in cottura. In un padellino dorare l'aglio nel cucchiaino di olio rimasto, mantecarci gli spaghetti di zucchine, poco per lasciarli croccanti e per evitare che si ammassassero tutti e salare. Condirli con il ragù di porcini.

DANTE



Topazio

oio

vero