



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

SPAGHETTI CON ZUCCHINE, MORTADELLA E PISELLI

dolcimanontropo.blogspot.it



Ingredienti:

140 g di spaghetti di Kamut
2 zucchine piccole (o una grossa)
80 g di piselli surgelati
70 g di mortadella
150 cl di panna
Olio Extravergine di Oliva Dante
sale e pepe

Preparazione:

Lavate le zucchine, tagliatele a rondelle e poi a metà. Mettetele in una padella, aggiungete l'olio, i piselli e la mortadella tagliata a listarelle. Fate rosolare per una decina di minuti. Aggiungete la panna, salate, pepate e cuocete a fiamma bassa per altri 5 minuti circa (se dovesse asciugarsi troppo aggiungete qualche cucchiaio di acqua di cottura). Nel frattempo cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli e amalgamateli con il condimento, metteteli nel piatto e gustate ben caldi.

