



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

TROFIE CON ZUCCHINE E TONNO AL PROFUMO DI LIMONE

latavolaallegra.blogspot.it



Ingredienti (per 2 persone):

160 g Trofie
2 scatolette Tonno al Naturale
150 g zucchini
2 spicchi d'aglio bio
2 cucchiari Olio Extravergine d'Oliva Dante
Scorza grattugiata di 1 limone non trattato
Sale, acqua q.b.

Preparazione:

Lavate la zuccina e tagliatela a cubetti. Tritate finemente l'aglio e fatelo dorare nell'olio d'oliva. Unite le zucchini e saltatele a fiamma vivace per un paio di minuti. Abbassate la fiamma, aggiungete un mestolo d'acqua calda e coprite con un coperchio. Quando l'acqua è evaporata quasi del tutto e le zucchini sono cotte, aggiungete il tonno ben sgocciolato, rimescolate e fate insaporire per un minuto appena. Togliete dal fuoco e procedete con la cottura della pasta. Scolate la pasta al dente, quindi mantecatela con il condimento. Versate nei piatti e prima di servire cospargete con della scorza di limone appena grattugiata.

