



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## TROFIE CON ZUCCHINE E TONNO AL PROFUMO DI LIMONE

[latavolaallegra.blogspot.it](http://latavolaallegra.blogspot.it)



### Ingredienti (per 2 persone):

160 g Trofie  
2 scatolette Tonno al Naturale  
150 g zucchini  
2 spicchi d'aglio bio  
2 cucchiaini 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.

