



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

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

## FUSILLI INTEGRALI CON PHILADELPHIA E ZUCCHINE

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



### Ingredienti (per 2 persone):

- 160 g fusilli integrali bio
- 1 panetto di formaggio philadelphia da 80 g
- 1 zuccina bio
- 1 cucchiaio Olio Extravergine d'Oлива Dante
- 1 spicchio d'aglio bio

### Preparazione:

Lavate le zucchine e tagliatele a cubetti di medie dimensioni. In un pentolino mettete lo spicchio d'aglio schiacciato e l'olio. Quando l'aglio è dorato, aggiungete le zucchine e fatele saltare per un paio di minuti, quindi abbassate la fiamma e continuate la cottura con un coperchio sopra. Se necessario aggiungete qualche cucchiaio d'acqua di cottura della pasta. Quando le zucchine sono cotte, aggiungete il philadelphia a cubetti e fatelo sciogliere a fiamma bassissima aggiungendo un cucchiaio d'acqua o del latte per rendere il condimento ancor più cremoso e non troppo denso. Cuocete la pasta secondo le vostre abitudini, scolatela al dente e mantecatela con il sughetto cremoso (ricordatevi di togliere l'aglio!). Servite ben calda.

