



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

SPAGHETTI DIETETICI CON CREMA DI STRACCHINO, OLIVE, PACHINO E ZUCCHINE

barbapasticcetti.blogspot.it



Ingredienti per due persone:

spaghetti
1 zuccina media
1 manciata di olive nere denocciolate
100 g di stracchino
5/6 pomodori pachino
trito di basilico e prezzemolo q.b.
sale fino q.b.
Olio evo Dante
1 spicchio di aglio.

Preparazione:

Mettere a bollire l'acqua per la pasta e salarla, nel frattempo lavare i pachino e la zuccina, tagliare a rondelle le olive nere, a fettine sottili le zucchine e dividere in 4 parti i pachino. In una padella capiente mettere a soffriggere l'aglio pulito e appena colorito unirvi le zucchine, le olive, i pachino, il trito di prezzemolo e basilico e far cuocere il tutto, salare verso fine cottura e togliere l'aglio. Cotta la pasta scolarla un minuto prima ed aggiungerla nella padella assieme allo stracchino mantecando il tutto, fino allo scioglimento dello stracchino.

