



PASTA CON CREMA DI ZUCCHINE

blog.giallozafferano.it/ricettedilibellula/



Ingredienti per due persone:

160 g pasta
2 zucchini
100 g formaggio spalmabile
1 cucchiaino di zenzero
1 cucchiaino di curcuma
1 rametto di timo
cipolla
Olio Extravergine di Oliva Dante
sale

Preparazione:

In una pentola dorare la cipolla tritata con un filo di olio di oliva. Lavare e mondare le zucchini, tagliarle a la julienne e versarle nella padella con la cipolla insieme allo zenzero, alla curcuma e al timo. Aggiungere un mestolo di acqua, salare e far cuocere per circa un quarto d'ora. Una volta che le zucchini saranno cotte, toglierle dal fuoco e versarle in un mixer, aggiungere il formaggio spalmabile e frullare per alcuni minuti, fino ad ottenere una crema. Trasferire la crema ottenuta nella pentola e aggiungere un goccio di acqua, per non far asciugare troppo il condimento. Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata; una volta cotta (preferibilmente al dente) scolarla, versarla nella padella con il condimento e far mantecare per qualche minuto.