

FUSILLI ALLA CREMA DI MENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli,
- 300 g di zucchine,
- 2 rametti di menta,
- 1 manciata di mandorle pelate,
- 2 spicchi di aglio,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Spuntate le zucchine, lavatele con molta cura, asciugatele con fogli di carta assorbente e tagliatele a rondelle non troppo sottili.

In una padella antiaderente, fate imbiondire 1 spicchio d'aglio nell'olio caldo, subito dopo, aggiungete le zucchine tagliate a rondelle e lasciatele cuocere per circa 15 minuti.

Successivamente, togliete l'aglio, lasciatele intiepidire e versate tutto nel frullatore unendo l'altro spicchio d'aglio, le mandorle, qualche foglia di menta e frullate fino ad ottenere una crema, che, rimetterete sul fuoco per altri 5 minuti salando e pepando.

Quasi contemporaneamente, scottate i fusilli in acqua salata, scolateli al dente e versateli in padella amalgamandoli energicamente.

In ultimo, aggiungete qualche fogliolina di menta e servite subito in tavola.