

# FUSILLI ALLE ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo fusilli,
- 5 zucchine tenere,
- 1 cipolla,
- 2 uova,
- 1 mazzetto di basilico,
- 40 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Mondate e lavate la cipolla e affettatela finemente.

Lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele a pezzetti.

In una casseruola, unta con l'olio e 1 cucchiaino di acqua, fate appassire a fiamma dolce la cipolla.

Aggregatevi le zucchine, mescolate dolcemente e lasciate cuocere a fuoco vivo per dieci minuti.

Nel frattempo, in una terrina mescolate le uova con il parmigiano fino a formare una crema, salate e pepate.

Lavate e asciugate delicatamente le foglie del basilico, e spezzettatele con le mani.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e conditela prima con la crema di uova, mescolando bene, poi con le zucchine.

Per ultimo condite con il pepe, il basilico e servite subito.