

SPAGHETTI CON LE ZUCCHINE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 350 g di zucchine,
- 150 g di mozzarella,
- 3 pomodori perini,
- formaggio grattugiato,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 costa di sedano,
- 1 cipolla piccola,
- 2 foglioline di salvia,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Sbollentate i pomodori, spellateli, togliete i semi e tritate la polpa.

In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio e insaporitevi uno spicchio d'aglio, una cipolla piccola, due foglioline di salvia e una costa di sedano lasciandoli interi.

Aggiungete i pomodori tritati e portate a ebollizione a fuoco medio.

Unite le zucchine tagliate a fettine.

Salate, pepate, coprite e continuate la cottura per un quarto d'ora.

Togliete cipolla, aglio, sedano, salvia.

Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente, conditeli con il sugo, la mozzarella tagliata a dadini e il formaggio grattugiato.

Mescolate e servite.