

SPIANARELLE TUTTO VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo tagliatelle,
- 300 g di zucchine piccole,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cucchiaio di rosmarino tritato,
- abbondante olio d'oliva,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Tagliate a rondelle le zucchine, salate e lasciatele riposare per privarle dell'acqua di vegetazione.

In una padella lasciate insaporire l'olio con lo spicchio di aglio.

Eliminate l'aglio ed aggiungete le zucchine e il rosmarino.

Lasciate cuocere per mezz'ora circa.

Nel frattempo cuocete in abbondante acqua salata le spianarelle, scolatele al dente e conditele con le zucchine, aggiungendo una spruzzata di olio crudo ed abbondante parmigiano.