

---

# TORTIGLIONI CON SALSA ALLE ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tortiglioni,
- 500 g di zucchine,
- 100 g di formaggio spalmabile,
- 80 g di formaggio groviera,
- 2 uova,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 30 g di margarina,
- sale,
- pepe.

Mondate, raschiate leggermente e tagliate a fettine le zucchine, poi fatele rosolare in un tegame con la margarina e con 2 cucchiaini di olio.

Continuate la cottura a fuoco basso per 20 minuti circa, salate e aggiungete se necessario, un po' di brodo (anche di dado).

Nel frattempo amalgamate nella zuppiera in cui condirete la pasta, un uovo intero, un tuorlo, il formaggio spalmabile, sale e pepe, in modo da ottenere una crema vellutata.

Versate i tortiglioni scolati sulla crema, unite le zucchine e spolverizzate con groviera grattugiato.

Mescolare e servire ben caldo.