

BUCATINI ALLA MENTA

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo bucatini
- 500 g di zucchine
- 1 uovo
- 50 g di formaggio pecorino sardo grattugiato
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di menta
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 20 g di burro
- sale
- pepe

Dopo aver lavato e spuntato le zucchine tagliatele a rondelle sottili.

Fate rosolare l'aglio in olio e burro, poi aggiungete in padella le zucchine.

Salatele, pepatele e alla fine spolverizzatele di menta tritata.

Mentre le zucchine cuociono, lessate i bucatini in abbondante acqua salata in ebollizione.

Scolateli al dente e versateli in una terrinetta.

Aggiungete l'uovo sbattuto con il pecorino e il parmigiano grattugiati e mescolate bene.

Condite i bucatini con le zucchine, spolverizzatele di formaggio grattugiato e serviteli decorati con foglioline di menta fresca.