Pomì
O Così. O Pomì.

Pasta con la zucchina siciliana



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: q.b.
- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: 1 rametto
- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 4 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Spaghetti spezzati: 300 gr
- Zucchina lunga Siciliana: 1

Preparazione

La **pasta con la zucchina Siciliana** è un primo piatto che adoro! Mia nonna coltiva da sempre le zucchine nel suo piccolo orticello e questa è una delle ricette che, in estate, preparava più spesso, a me piaceva tantissimo e l'adoro tuttora. Anche se è una sorta di minestra, mi piace mangiarla anche nei mesi più caldi, è profumata, cremosa e saporita, un piatto povero ma che vi conquisterà subito!

1. Sciacquate la zucchina Siciliana, pelatela e tagliatela a tocchetti.
2. Versate l'olio all'interno di una pentola e fate soffriggere la cipolla e lo spicchio di aglio tritati molto finemente.
3. Aggiungete ***i pomodori a cubetti Pomì***, il basilico, un pizzico di sale e lasciate cuocere per un paio di minuti.
4. Unite la zucchina e fatela insaporire per un minutino, dopodiché togliete il basilico, versate un litro di acqua e portate ad ebollizione.
5. A questo punto, salate l'acqua e fate cuocere il tutto per 10 minuti.
6. Trascorso il tempo, aggiungete gli spaghetti spezzati e proseguite la cottura per il tempo indicato sulla confezione della pasta. Se il brodo dovesse risultare troppo asciutto, versate un altro po' di acqua e regolate di sale, la pasta con la zucchina Siciliana deve risultare leggermente brodosa.
7. La pasta con la zucchina Siciliana è pronta, impiattatela e servitela con una bella spolverata di parmigiano grattugiato.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

