

## Pasta con le zucchine alla poverella

Ingredienti, per due persone:

pasta	g.	160
due zucchine	g.	250
aglio	spicchio	1
foglioline menta (mazzetto)	pz.	1
olio EVO		QB.
sale		QB.
grana grattugiato ( <a href="#">nota</a> )		QB.
<a href="#">prezzemolo</a> (facoltativo)	pz.	QB.
vino bianco	CT.	1

Preparazione:

Per la preparazione del condimento, basta seguire la ricetta delle zucchine qui indicata ([zucchine alla poverella](#)).

La cottura della verdura dura più o meno quanto quella della pasta e quindi va preparata contemporaneamente (certo che, se ci si trova in campeggio e con un solo fornello a disposizione, bisognerà scendere a qualche compromesso!)

Cuocere la pasta piuttosto al dente e, appena scolata, aggiungerla alla padella con le zucchine versata nella padella delle zucchine e saltarla un minuto a fuoco vivo per completare la cottura e assorbire i sapori della verdura.

L'aggiunta di grana fuori dal fuoco e prima di portare in tavola completerà il piatto legandone i sapori.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Per questo piatto è decisamente indicata la pasta corta: sinceramente le zucchine a rondelle non si sposano bene con spaghetti e linguine!
- Nota: quando indico QB intendo, per questo piatto, "SECONDO IL GUSTO": non a tutti piace usare molto formaggio...
- Prezzemolo: molti usano aggiungere, poco prima delle zucchine, anche una buona quantità di prezzemolo tritato: smorza un po' l'agro dell'aglio.
- Preparata in buona quantità, senza l'aggiunta di grana, e lasciata raffreddare, questa pasta ha bisogno solo di una buona aggiunta di olio EVO e di piccoli dadolini di formaggio, per diventare un'ottima alternativa alle solite insalate di pasta.