



RICETTA: MALTAGLIATI ALLE ZUCCHINE CON SCAGLIE DI GRANA



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 20 min.

Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di maltagliati freschi
- 4 zucchine
- 50 g di scaglie di formaggio grana
- 4 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- 4 cipollotti novelli
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Gentile

Preparazione:



Lava le zucchine, spuntale e tagliale a rondelle (1). Pulisci con cura i cipollotti e affettali sottilmente (2). Unisci in una padella capiente le rondelle di zucchine e i cipollotti affettati, aggiungi 2 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE (3), il sale e il pepe. Cuoci a fiamma moderata per 10 minuti mescolando.



Intanto cuoci i maltagliati in abbondante acqua salata (4). Scola i maltagliati al dente, versali nella padella con le zucchine (5) e falli saltare. Aggiungi le scaglie di grana (6) e servi con un filo d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE.