

Linguine alla crema di Zucchine



Per ☞☞

Ingredienti

[ricetta di Paoletta | <http://anicecannella.blogspot.com>]

180 gr di linguine
1 zuccina media o 2 piccole
1/2 scalogno
20 gr di pecorino
6 pomodorini
20 gr di mandorle a lamelle
1 ciuffetto di basilico
qualche fogliolina di maggiorana
4 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale

Procedimento

Lavare e tagliare le zucchine, cuocerle in padella per circa 10 minuti con lo scalogno, il basilico e la maggiorana, il sale e un cucchiario d'olio. Frullare le zucchine, aggiungendo qualche cucchiario di cottura della pasta, il pecorino e un cucchiario d'olio e tenere da parte. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e nel frattempo in una padella soffriggete per un paio di minuti i pomodorini tagliati in 4 o in 8, alla fine aggiungere le mandorle. Scolare la pasta e ripassarla nel sughetto di pomodorini. Disporre nei piatti le linguine e aggiungere la crema di zucchine. Decorare con qualche mandorla e con foglioline di maggiorana.