MINESTRA DI ZUCCHINE

HOME PAGE

CHI SIAMO

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI

SECONDI PIATTI

DOSE PER 4 PERSONE

- 300 grammi di spaghetti spezzati
- 4 zucchine medie
- 2 patate
- 2 pomodori pelati
- olio extra vergine di oliva
- 1/2 cipolla
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

- Tagliate le zucchine e le patate a pezzetti
- In una pendola che possa contenere anche la pasta, fate soffriggere l'olio, la cipolla tritata e i pomodori
- aggiungete le zucchine e le patate e fateli insaporire per qualche minuto, aggiungete dell'acqua calda, regolate con il sale e il pepe e fateli cuocere a fuoco lento
- a cottura quasi ultimata aggiungete gli spaghetti spezzati, terminate la cottura e serviteli ben caldi.

DOLCI

CHICCHE

SALSE

CONTATTI

FOTO

Link Amici