

Strichetti verdi con zucchine e robiola

ingredienti

180 g di strichetti verdi
100 g di robiola
una zucchina
uno spicchio d'aglio
3 cucchiari di olio extravergine d'oliva
sale, pepe



PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

20 min

2 persone

procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi gli strichetti.

Nel frattempo, lavare e mondare la zucchina, quindi tagliarla a julienne non troppo fine. In una padella, scaldare l'olio con l'aglio pelato e schiacciato (ma non spaccato), quindi unire le zucchine e farle saltare pochi minuti, regolando di sale e pepe. E' opportuno non farle cuocere troppo, affinché non si spappolino.

Quando gli strichetti saranno cotti, scolarli ed unirli al condimento, quindi aggiungere la robiola a pezzetti. Saltare pochi minuti a fiamma vivace per distribuire bene il condimento e servire subito.