

Fusilli bucati alle zucchine e zenzero. Tira e molla...



Tira e molla molla e tira!

Questo potrebbe essere il mio motto, uno dei tanti va'!

Mi riuscisse mai di prendere una decisione senza stare a pensarci su tempi geologici. No...dico, un quarto d'ora per decidere se cedere alla tentazione delle zucchine (le ultime di stagione o già le prime di serra?) o entrare davvero nell'ottica "autunno"! Abbandonare l'idea, arrivare quasi alla cassa e poi tornare indietro con un dietrofront carrello da far concorrenza ad un testacoda di rally per andare a recuperare il "verde bottino" ...se ci fosse stata una candid camera all'opera, assicurato che non me la perdevo!

Zucchine prese, ci facciamo la pasta!

Eh, sì, come la fate facile...la pasta! Lunga o corta? Questo è il problema!

Due spaghetti che si lasciano avvolgere da un abbraccio di zucchine julienne oppure una pasta corta, più comoda e pratica da condire ma forse un po' meno propensa a lasciarsi abbracciare? Già già perché le zucchine DOVEVANO essere a "julienne"!

Volete mettere l'effetto anche solo a scrivere la ricetta?

"Tagliare le zucchine a dadini o a cubetti"...naaaaaaaa!

"Tagliare le zucchine a julienne" cambia la forma non la sostanza ma è moooooolto

più chic, o no?

Lunga o corta corta o lunga, alla fine ho deciso per un corto-medio-lungo! Fusilli bucati e non se ne parli più, giusto per ricordarmi che col tira e molla ho un certo feeling!

Ora, se tutto questo pappiè solo per preparare una pasta alle zucchini, vi immaginate quanto ci metterò a decidere il colore per il rivestimento della testata del letto?

Si accettano scommesse!

FUSILLI BUCATI alle zucchini e ZENZERO

Print

Prep time

15 mins

Cook time

15 mins

Total time

30 mins

Per 2 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 2

Ingredienti

- 150 gr di fusilli bucati (lunghi o corti a piacere)
- 1 zuccina scura
- 10-12 pomodori ciliegino
- un pezzetto di radice di zenzero fresco
- pane grattugiato q.b.
- 1 cucchiaino di pinoli
- un pezzetto di cipolla
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Tagliare le zucchini a julienne; lavare i pomodorini e

tagliarli in quarti.

2. In una padella far scaldare 2-3 cucchiaini di olio con la cipolla affettata fine e lo zenzero grattato a piacere (secondo quanto amate il piccante).
3. Aggiungere le zucchine e lasciarle cuocere a fiamma vivace per qualche minuto.
4. Regolare di sale.
5. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata (io ho usato i fusilli lunghi spezzandoli a metà), scolarla al dente e trasferirla nella padella con le zucchine.
6. Aggiungere i pomodorini, i pinoli, il pangrattato e spadellare il tutto velocemente in modo che i pomodorini si ammorbidiscano senza disfarsi.
7. Servire subito e...buon appetito!



Un abbraccio a tutti...