

Tagliolini dell'orto

Tempo occorrente circa mezz'ora

Ingredienti per 4 persone:

400 grammi di tagliolini
400 grammi di zucchine
2 pomodori da insalata
Pinoli
Un peperoncino
Basilico fresco
Sale
Olio extra-vergine di oliva

Preparazione:

Spuntate e lavate 400 grammi di zucchine freschissime e riducetele a dadini.

In un tegame di coccio scaldate 4 cucchiai di olio extra-vergine di oliva con uno spicchio d'aglio e un peperoncino rosso, quindi versatevi le zucchine e fatele stufare.

Nel frattempo lavate i pomodori e tagliateli a tocchetti.

Quando le zucchine saranno cotte, ma ancora al dente, aggiungete i pomodori, profumate con un mazzetto di basilico spezzettato, spolverizzate con 2 cucchiai di pinoli tritati e mescolate delicatamente.

Cuocete i tagliolini, scolateli al dente senza sgocciolarli troppo e versateli nel tegame di coccio.

Insaporite qualche istante e servite.