

## FARFALLE POMODORINI E JULIENNE DI ZUCCHINE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- aglio
- sale
- peperoncino in polvere
- zucchine (800gr)
- basilico
- pomodori ciliegini (100gr)
- farfalle (320gr)

### Come si prepara

Lessare la pasta tipo farfalle.

Pulire le zucchine e tagliarle a julienne.

Mettere in una padella antiaderente 4 cucchiari di olio, uno spicchio d'aglio e un pizzico di peperoncino e farci saltare a fuoco vivo le zucchine per 5 minuti.

Aggiungere i pomodorini tagliati a metà e continuare la cottura per 2 minuti, aggiustando di sale a fine cottura.

Nel frattempo scolare la pasta e mantecarla in padella con pomodorini e zucchine.

Decorare i piatti con foglioline di basilico.

**Difficoltà: 2**

**Gradimento: 5**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	127 kcal 532 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

occasioni speciali, vegetariana, feste, mediterranea, pata



