

## FUSILLI E ZUCCHINE FRITTE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiai)
- zucchine (1000g)
- un uovo
- menta fresca
- Parmigiano Reggiano (100g)
- fusilli (400g)

### Come si prepara

Lavare e spuntare le zucchine e tagliarle a rondelle.

Stenderle su dei vassoi di vimini al sole perchè possano perdere l'acqua di vegetazione.

In una capace padella friggere le zucchine in abbondante olio d'oliva.

Metterle a scolare dall'olio superfluo su un letto di mentuccia tritata ottenuta sminuzzandone un ciuffo così ne assumeranno il profumo intenso.

Cuocere la pasta in abbondante acqua aggiungendo il sale solo al primo bollore successivo all'immersione della pasta.

Scolare al dente la pasta e condire con le zucchine.

Spolverizzare con abbondante Parmigiano Reggiano grattugiato.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 25

**Gradimento:** 3

### Tags

fritti, primavera, estate, ricette vegetariane, vegetariane, piatti vegetariani, pasta con zucchine, Fusilli e zucchine fritte

