

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Spaghetti con zucchine e mandorle

Strawberry · Monday, September 10th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr spaghetti
- 100gr mandorle
- 300gr zucchine
- 3 pomodori
- un rametto di timo
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

Lavate i pomodori e metteteli in acqua bollente per due minuti, scolateli, fateli raffreddare e poi togliete la pelle e i semi e la polpa tagliatela a pezzetti. Lavate e tagliate a fette le zucchine, rosolatele in una padella con un filo di olio da entrambi i lati, aggiungete la polpa di pomodoro, salate e lasciate cuocere per 5 minuti. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolate e amalgamate nella padella con le zucchine. Disponete il tutto su di un piatto da portata e cospargete con le mandorle tritate e il timo sminuzzato.

This entry was posted on Monday, September 10th, 2012 at 8:45 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.