

## SPAGHETTI QUADRATI DI GRAGNANO AL PESTO DI ZUCCHINE

---



### RICETTA PER 5 PERSONE

500 g di spaghetti quadrati di Gragnano

500 g di zucchini

2 spicchi d'aglio

qualche foglia di menta piperita

olio extravergine d'oliva

prezzemolo

100 g di Parmigiano Reggiano

60 g di pinoli

peperoncino quanto basta

### SVOLGIMENTO

In un tegame mettiamo un giro d'olio d'oliva e facciamo appassire uno spicchio d'aglio in camicia, coprendo sempre con M. C. Nel frattempo dopo aver lavato le zucchini le tagliamo a rondelle. Solleviamo l'aglio e versiamo dentro le zucchini, aggiustiamo di sale, aggiungiamo il peperoncino, copriamo con M. C. e facciamo appassire. Solleviamo le zucchini, li adagiamo in un piatto, mettiamo dentro gli

spaghetti, aggiungiamo 750 ml di acqua, aggiustiamo di sale e copriamo con M. C. Appena l'acqua bolle abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere per 12 minuti.

Nel frattempo in un robot da cucina mettiamo dentro la metà delle zucchine assieme al l'aglio privo di anima, il parmigiano, la menta, i pinoli, l'olio EVO. Frulliamo il tutto e creiamo il pesto. Lo versiamo nella pasta assieme alle altre zucchine. Mantechiamo ed impiattiamo. Buon appetito con Magic Cooker.

Paolo Fugali