

Rigatoni alle zucchine

I **rigatoni alle zucchine** viene preparato con zucchine a rondelle, un trito di aglio e quindi ai rigatoni scolati al dente. Ecco come prepararli in pochi semplici passaggi.



INGREDIENTI

- 300 g **Rigatoni**
 - 300 g **Zucchine**
 - 3 cucchiaini **Olio extravergine d'oliva**
 - 1 **Aglio a spicchi**
 - 1 mazzetto **Prezzemolo**
 - 20 g **Pinoli**
 - q.b. **Sale**
 - q.b. **Pepe in grani**
-

PREPARAZIONE



Spuntare le zucchine, lavarle in acqua fredda corrente, asciugarle e tagliarle a rondelle piuttosto sottili e di dimensioni uniformi. Lavare, asciugare e tritare finemente il prezzemolo. Schiacciare leggermente l'aglio.



In una padella con l'olio far appassire, senza colorire, l'aglio, aggiungere le zucchine, i pinoli, sale, pepe e far rosolare per 3 minuti circa, mescolando con un cucchiaio di legno.



Nel frattempo, portare a ebollizione una pentola con abbondante acqua; salarla al bollore e far cuocere i rigatoni.



Scolarli quando saranno cotti al dente e unirli al composto che avete precedentemente preparato. Farli saltare in padella, mescolarli facendoli amalgamare bene al condimento. Cospargere infine i rigatoni con il prezzemolo tritato e servirli immediatamente, ben caldi, in tavola.