

Ritaglia

e conserva

Linguine Agrodolci

Ingredienti per 4 persone:

300 g di linguine, 150 g di zucchine, 1/2 cipolla tritata, 1 bicchiere di vino bianco, 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva, sale, aceto balsamico, prezzemolo tritato.

Tritate sottilmente la cipolla e fatela soffriggere in una padella antiaderente con l'olio; quindi aggiungete il vino bianco e fate cuocere fino a far evaporare un po' i liquidi. Aggiungete le zucchine tagliate a dadini, e continuate la cottura per altri 5 minuti circa; aggiustate di sale e pepe. Cuocete le linguine, e quando saranno ancora al dente scolatele e aggiungetele nella padella con le zucchine. Alzate la fiamma e fate saltare a fuoco vivo le linguine. Aggiungete una spruzzata di aceto balsamico e il prezzemolo. Servite ben caldo.



.....