

Tagliolini alle acciughe e zucchine



Esecuzione: Facile

Preparazione: 5

Cottura: 6

Dosi per 4 persone

Lava e spunta le zucchine, taglia la parte verde a striscioline lunghe e sottili. Cuoci i tagliolini in acqua bollente salata, due minuti prima di scolare la pasta aggiungi le zucchine. Scola al pasta e le verdure, unisci il tutto alle acciughe mescola bene aggiungendo un filo d'olio. Completa con prezzemolo tritato finemente e con la scorza di limone grattata.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 350 g di tagliolini
- **Per il condimento:**
- 6 filetti di acciuga sott'olio
- 1 spicchio d'aglio
- 3 zucchine
- 1 limone
- olio EV d'oliva

- prezzemolo