

Tagliatelle al pomodoro e zucchine con pesto di rucola (Primi piatti asciutti)



Preparazione

Tagliate a julienne le zucchine, se volete aiutatevi con una mandolina.

Preparate il pesto frullando con un mixer ad immersione la rucola, l'olio, l'erba cipollina e il cipollotto.

Preparate il sughetto di pomodoro fresco: incidete i pomodori con una X sulla parte inferiore e fateli sbollentare nell'acqua della pasta per 1 minuto. Quando li tirerete fuori dall'acqua si peleranno con molta facilità.

Tagliateli a dadolata grossa e fateli saltare in padella a fuoco alto. Grazie ai pomodori freschi usati in alternativa al sugo confezionato, queste tagliatelle al pomodoro con pesto di rucola saranno una vera bontà!

Quando si staranno quasi appassendo unite le zucchine e salate e aggiungete un pizzico di zucchero.

Spadellate la pasta nel sugo e servite condendo con il pesto di rucola e un po' di pecorino grattugiato.

E le vostre tagliatelle al pomodoro con pesto di rucola sono pronte!

Consigli

Per assaporare al meglio il vostro piatto di tagliatelle al pomodoro e zucchini con pesto di rucola, vi consigliamo di abbinare un buon Pinot Grigio.

Curiosità

La nostra ricetta di oggi, le preziose tagliatelle al pomodoro e zucchine con pesto di rucola, è originaria della regione delle Marche.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pomodori ramati (2 pomodori ramati)

Zucchine (1 zuccina media)

Tagliatelle all'uovo 200 grammi

Rucola

Cipollotti (1 cipollotto)

Erba cipollina

Olio extra vergine di oliva