



Spaghetti tonno e zucchine fritte

Tempo: 30 min

Difficolta': 2

Prodotto: Per Pasta Aglio, Olio e Peperoncino

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni di Rio Mare Per Pasta Aglio e Peperoncino
- 300g di spaghetti
- 3 zucchine olio per friggere
- un ciuffo di prezzemolo fresco
- sale

Procedimento

1. Portate ad ebollizione abbondante acqua. Lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele a fiammifero, quindi asciugatele bene.
2. Salate l'acqua quando giunge ad ebollizione e fate cuocere la pasta, nel frattempo friggete le zucchine in olio bollente e sgocciolatele bene adagiandole sopra ad una carta da cucina.
3. Scolate la pasta, conditela con Per Pasta, girate con cura, completate con il prezzemolo sminuzzato e le zucchine fritte. Gustate immediatamente.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI