



PASTA

## Linguine con zucchine e crema al mascarpone



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

10 MIN



CALORIE

550K

NOTE

### INGREDIENTI

360 g di Linguine

2 Zucchine

80 g di Mascarpone

40 g di Parmigiano grattugiato

2 Tuorli

1 spicchio di Aglio

Noce moscata

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

### Preparazione

- Mondate e lavate le zucchine, poi tagliatele a nastro con il pelapatate.
- In una padella antiaderente fate insaporire l'aglio intero con un filo d'olio, unite le zucchine, un poco di acqua e cuocetele per 3 minuti circa, aggiustando di sale.

- In una pentola capiente portate a ebollizione abbondante acqua, salatela e calatevi la pasta.
- Nel frattempo, in una ciotola lavorate a crema i tuorli con il mascarpone, aggiungete il parmigiano grattugiato, una spolverata di noce moscata e un pizzico di sale.
- Scolate la pasta piuttosto al dente (tenete da parte un po' di acqua di cottura) e versatela nella padella con le zucchine, quindi unite la crema di mascarpone e saltate a fuoco vivace per pochi istanti, unendo, se necessario, poca acqua di cottura. Spolverate con il pepe e servite la pasta ben calda.

Lia Pisano

## I consigli di Lia

---

- Per rendere più appetitosa le ricetta, aggiungete delle carote preparate e cucinate insieme alle zucchine, unendo anche del rosmarino tritato.
- Se volete rendere la ricetta più leggera, sostituite una parte (o tutto, se preferite) il mascarpone con altrettanta ricotta; se molto fresca setacciatela per eliminare eventuali grumi.