

## Fettuccia curcuma e zucchine



### Ingredienti

- 400 g Pasta fettuccia
- 1 Cipolla media
- Aglio fresco q.b.
- Curcuma in polvere Cannamela
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe
- Parmigiano grattugiato q.b.
- 1 Mazzo Basilico fresco



Porzioni  
persone



Portata  
Primo



Tempo  
30 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente.

- 1** Nel mentre, tagliare la cipolla a julienne e lasciar appassire con un filo di olio. Pulire e tagliare le zucchine a cubetti e saltarle a secco in una padella antiaderente.
- 2** Unire le zucchine e la curcuma alla cipolla appassita. Condire con sale.
- 3** A cottura ultimata scolare la pasta e mantecare con un mestolo d'acqua di cottura e una manciata di Parmigiano.
- 4** Impiattare e rifinire con delle foglioline di Basilico fresco. Servire.