

CANNAMELA

Trenette con zucchine, pomodorini e maggiorana



Ingredienti

- 260g trenette
- 250g zucchine mondate
- 200g pomodorini
- 1 cucchiaino maggiorana bio CANNAMELA
- 1 cucchiaino Aglio liofilizzato CANNAMELA
- qb pepe nero macinato CANNAMELA
- 25g pecorino grattugiato
- 20g olio extravergine d'oliva
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella,
Bollito/lessato



Kcal per
persona
316*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tagliare a spicchi i pomodorini e a cubetti le zucchine.
- 2 In una padella ammorbidire nell'olio con 2 cucchiaini d'acqua l'aglio liofilizzato CANNAMELA, poi unire le zucchine e i pomodorini e cuocerli per 6-8 min, poi regolare di sale.
- 3 Profumare con la maggiorana bio CANNAMELA.
- 4 Aromatizzare con un pizzico di pepe nero macinato CANNAMELA.
- 5 Porre sul fuoco una pentola con acqua salata, portarla a bollore e buttare la pasta. Scolarla al dente e ripassarla in padella nel sugo di pomodori e zucchine.
- 6 Insaporire la pasta con il pecorino grattugiato.
- 7 Spolverizzare con altra maggiorana bio CANNAMELA, porre nei piatti e servire.