

# VareseNews

## Le linguine zucchine e mozzarella di Cristina

Pubblicato: Lunedì 19 Dicembre 2011



E' una ricetta nata ... per caso tra amici. Una serata fredda, poca voglia di uscire, siamo andati in cucina ed ognuno di noi ha scelto un ingrediente per preparare un piatto collettivo sulla base dei propri gusti. L'idea ci è piaciuta talmente tanto che la propongo anche a voi.

### LINGUINE ZUCCHINE E MOZZARELLA (4 PERSONE)

400 grammi di linguine

2 zucchine grandi

200 grammi di mozzarella

3 cucchiai di olio extravergine di oliva

1 bicchiere di vino bianco

½ dl. di olio di oliva

1 uovo

40 grammi di pangrattato

1 spicchio di aglio

1 rametto di menta

Sale

Pepe

Lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele prima a metà e poi a listarelle, ridotte a bastoncini lunghi circa 4 centimetri.

Fate imbiondire l'aglio con l'olio extravergine di oliva, aggiungete le zucchine e fatele rosolare a fuoco alto in modo che si dorino subito diventando croccanti. Dopo 5 minuti, bagnate con il vino e fate cuocere per altri 10 minuti a fuoco medio, quindi salate e pepate. Sbattete l'uovo in un piatto e immergetevi per 2 minuti la mozzarella tagliata a cubetti piccoli quindi passateli due volte nel pangrattato. Fateli friggere nell'olio di oliva molto caldo, salateli leggermente e teneteli da parte.

Lessate al dente le linguine, conditele con il sugo di zucchine, aggiungete i cubetti fritti , le foglie di menta sminuzzata e servite subito.

### Tutte le altre ricette di Natale

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

