

Tortiglioni con zucchine e arancia



Ingredienti (x4 persone)

320g tortiglioni
350g zucchine
1/2 cipolla
2 arance
olio extra vergine di oliva
sale
pepe



Esecuzione

Mettete a bollire l'acqua per la pasta e intanto tagliate le zucchine a striscioline sottili, tritate la cipolla, e grattate la scorza dell'arancia. Fate soffriggere la cipolla e, quando sarà imbiandita aggiungete le zucchine e saltatele nell'olio e cipolla per un paio di minuti. Lessate i tortiglioni, tenendoli un pò al dente, e versateli nella padella con le zucchine, aggiungendo un pò d'acqua di cottura e la scorza d'arancia. Mantecate la pasta saltandola a fuoco sostenuto e servitela subito con una spolverata di pepe macinato al momento e qualche filetto di buccia d'arancia.