



Wino Toskanii

Spaghetti alla Nerano

Składniki dla 4 osób:

- 300g cukinii
- 400g spaghetti
- 100g sera caciocavallo
- 100g sera parmigiano reggiano
- 70g sera provolone
- oliwa z oliwek
- sól
- czarny pieprz
- bazyliia
- ząbek czosnku

Przygotowanie:

Pokrój cukinię na "mandolinie" lub za pomocą ostrego noża na cienkie plasterki. Rozgrzej na patelni sporą ilość oliwy z oliwek do 170°C i usmaż w głębokim tłuszczu plasterki cukinii, po czym osusz je na papierowym ręczniku. Następnie zetrzyj na tarce sery. W międzyczasie ugotuj makaron. Na drugiej patelni rozgrzej trochę oliwy, dodaj cały ząbek czosnku, a po minucie cukinię. Całość posól, następnie podlej paroma łyżkami wody z gotowania makaronu i usuń z patelni czosnek. Po chwili dodaj ugotowany makaron i dosypuj stopniowo starte sery intensywnie mieszając, tak aby sery się roztopiły i stworzyły aksamitny sos. Na koniec dodaj porwane rękami listki bazylii i całość dopraw świeżo zmielonym pieprzem.