# Tagliatelle con crema di zucchine

Data: 10 febbraio 2017 | Autore: Caterina  Rafele



Oggi vorrei proporre a chi legge questa rubrica delle:

**“Tagliatelle con crema di zucchine”**

**INGREDIENTI**

250 gr. di tagliatelle all’uovo;
4 zucchine;
1 cipolla di Tropea;
200 gr. di latte;
20 gr. di farina;
60 gr. di burro;
5 cucchiai di grana o parmigiano grattugiato;
1 pomodoro San Marzano;
150 gr. di provola;
sale q.b.;
pepe q.b.;
olio evo q.b.
noce moscata q.b.
pane profumato.[MORE]

**PROCEDIMENTO**

Lavare 3 zucchine e la cipolla tagliarle sottili e tritarli con un mixer. Raccogliere il composto ottenuto e versarlo in un tegame con il latte, 20 gr. di burro, la noce moscata, il sale, il pepe q.b. e la farina, facendo attenzione a non formare grumi, fare cuocere mescolando fino a quando il composto non diventa una crema, 6 o 7 minuti circa, versare quanto ottenuto in una pirofila da forno.
Nel frattempo portare a bollore una pentola piena di acqua versare le tagliatelle, salare e fare cuocere per il tempo indicato sulla confezione. Scolare le tagliatelle e unirle alla crema insieme al

formaggio (non tutto perché servirà dopo) e alla provola tagliata a pezzetti, irrorare con olio a piacere (volendo si può anche aggiungere del prosciutto cotto o della pancetta tagliata a cubetti per rendere la pasta più appetitosa).
Lavare la zucchina rimasta e il pomodoro, tagliarli a rondelle, distribuirli sulla pasta, fare una spolverata di formaggio grattugiato, coprire con il pane profumato e dei fiocchetti di burro.
Infornare a 200 gradi per circa 20 minuti.

**Buon Appetito**

Seguimi anche su Facebook **In cucina con Caterina**

**Caterina Rafele**

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/tagliatelle-con-crema-di-zucchine/101780