

# 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 cucchiaini 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 zuccina 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](http://www.infooggi.it)

<https://www.infooggi.it/articolo/tagliatelle-con-crema-di-zucchine/101780>

