



mangiaredadio

SPAGHETTI DI ZUCCHINA CON FONDUTA DI STRACCHINO E RUCOLA

INGREDIENTI (per 4 persone)

8 zucchine

1 cipolla rossa di Tropea

olio EVO

(per la fonduta)

100 g di stracchino all'antica

200 ml di panna liquida fresca

sale/pepe q.b.

noce moscata

maizena q.b.

(per il topping)

farina gialla per polenta q.b.

1 spicchio d'aglio

(per la finitura)

qualche ciuffo di rucola



PREPARAZIONE

Tostate in una padella la farina gialla con uno spicchio d'aglio in camicia, sino a sentire un leggero profumo di pop-corn.

Con un affettaverdure a spirale, create degli **spaghetti di zuccina**

Tritate la cipolla.

Rosolatela con un filo d'olio e saltate gli **spaghetti di zuccina** in padella.

Riducete a tocchetti lo stracchino e scaldatelo con la panna e la noce moscata, sino a raggiungere la consistenza desiderata. Se necessario aggiungete maizena, rimestando con una frusta e lasciando addensare leggermente.

Impiattate come da immagine, inondando gli **spaghetti di zuccina** con la fonduta, spolverizzando con la polenta abbrustolita e rifinendo con qualche fogliolina di rucola.