



Farfalle con zucchine e philadelphia - [Visualizza sul sito](#)
di pappoletta72

primi piatti - philadelphia - zucchine - pasta fresca

per 4 persone:

400 gr di farfalle (o altra pasta a piacere)

4 zucchine medie (di piu' se piccole)

1 philadelphia

cipolla, olio e sale

Soffriggere con olio la cipolla, aggiungere le zucchine tagliate molto piccole o anche tritate. Aggiungere acqua e far cuocere 15 minuti coperti. appena sono cotti togliere il coperchio, far asciugare l'acqua e salare. Nel frattempo cuocere la pasta. se al contrario si asciugano troppo aggiungere l'acqua in cui si e' calati la pasta. Aggiungere il philadelphia solo alla fine alle zucchine e farlo solo squalgliare per pochi minuti. Appena cotta la pasta mescolarla con la crema di zucchine e philadelphia e mettere del parmigiano grattugiato. molto facile ma buona.

eCucinando.it