Спагеті із цукіні

Цукіні є універсальним овочем, який ніколи не проїдається на італійській кухні. Їх начиняють, смажать, тушкують, маринують або ж просто запікають з пармезаном.

Якщо ж навесні і влітку італійців охоплює ностальгія за пастою із сезонним гарбузом, то вони втішають себе пастою із цукіні, які є далекими родичами пузатих помаранчевих овочів.

- 320 г спагеті
- 650 г цукіні
- 20 мл оливкової олії
- 3-4 зубчики часнику
- 2-3 ложки пармезану
- кілька листків базиліку
- сіль, мелений чорний перець

Цукіні добре помити й натерти на тертці з великими отворами.

У великій сковорідці нагріти олію із роздушеним ножем часником, щоб олія набралася запаху часнику. Як тільки олія добре розігріється, покласти у сковорідку натерті цукіні, додати сіль і свіжозмелений перець.

Готувати 5-6 хв, помішуючи час до часу, згодом часник вийняти.

Тим часом відварити спагеті, згідно з інструкцією на упаковуванні, відцідити, але не повністю – залишити 3 ложки води. Викласти пасту у сковорідку із цукіні, перемішати й за хвилю вимкнути вогонь.

Базилік порвати руками та домішати до пасти, щоби страва увібрала його свіжий аромат. Відразу подавати до столу із пармезаном.

Пасту з цукіні можна урізноманітнити й іншими продуктами – тут потрібно фантазувати, обирати й додавати те, що більше до вподоби. Можна додати сиру рікота чи натерти якогось твердого сиру. Добре підійдуть помідори чері чи бекон – вони нададуть страві яскравішого аромату.

Спагеті якщо є бажання можна замінити пастою фарфале (бантики) – це

особливо сподобається дітям.

Делікатний смак цукіні смакуватиме із білим, молодим та легким вином.

