

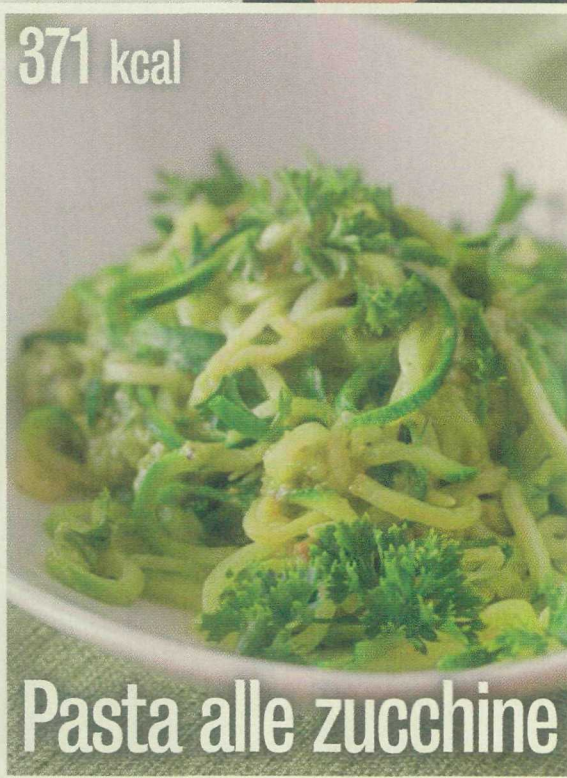
## Ricetta Divina

# di Alessia Marcuzzi



La conduttrice spesso, prima di andare in onda, fa il pieno di energie con questo facile e gustoso piatto. Ecco come lo prepara

371 kcal



## Pasta alle zucchini

**SEMPLICE** In alto, Alessia Marcuzzi, 44 anni. A ds., la pasta alle zucchini: si può arricchire il piatto con vari ingredienti, come basilico, prezzemolo, aglio, ricotta salata, pomodorini, pancetta.

### Ingredienti per 4 persone

\* 320 g di pasta \* 500 g di zucchini piccole \* 50 g di Parmigiano Reggiano \* sale \* 100 ml di vino bianco \* 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva

### Esecuzione:

1. Fate bollire le zucchini a pezzettoni (ma potete anche cucinarle al vapore). 2. Frullate metà delle zucchini cotte nel minipimer, aggiungendo un filo d'olio. 3. Tagliate le restanti zucchini in pezzetti più piccoli. 4. Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata. 5. Quando è al dente, scolatela e mettetela in una ciotola. 6. A questo punto aggiungete i restanti ingredienti: la metà delle zucchini in pezzettini e la metà frullata nel minipimer. 7. Spolverate sopra il Parmigiano Reggiano e servite calda.

### Il segreto:

Alessia Marcuzzi per preparare questo piatto preferisce la più salutare pasta integrale e in particolare usa i fusilli. Lei consiglia di non frullare del tutto le zucchini nel minipimer (non devono ridursi a una crema), ma in modo grossolano lasciando dei pezzetti visibili.

tempo necessario 20 min  
difficoltà bassa



### \* La vellutata

Con le zucchini potete preparare anche una veloce e leggera vellutata. Cuocetele in acqua bollente a rondelle circa 15 min. Frullatele (potete insaporire con altri ingredienti, come basilico e ricotta o Parmigiano), salate, pepate e condite con olio.



Andrea Berton  
Non è il solito brodo

### \* Cucina da chef

"Non è il solito brodo" (Mondadori, € 35) dello chef Andrea Berton è un libro double-face: leggendolo in un senso, ecco il racconto dell'essenza dei suoi più ispirati piatti d'autore; al contrario le stesse ricette in versione casalinga semplificata.

## Da sapere



### \* Il kit del cannolo

Ecco il kit fai-da-te di Terra Siciliae ([www.terrasiciliae.com](http://www.terrasiciliae.com)) per i cannoli: ricotta di bufala, cialde artigianali, granella di pistacchio, scaglie di cioccolato (10 cannoli grandi a € 24,99).

## In vino veritas



Una bottiglia "sprint", naturale e biologica, da mettere in tavola tutti i giorni

\*Un vino "sprint", come chi lo fa, naturale e biologico. Modus Bibendi Grillo, Igp Terre Siciliane, è una bottiglia prodotta dall'azienda Elios: grillo 100%, fresco con una bella sapidità. \*Fruttato e fioreale: spuntano agrumi, note di tè verde e macchia mediterranea, come timo e salvia. Nel bicchiere c'è l'entusiasmo di Nicola e Roberto Adamo, due giovani fratelli che portano avanti l'azienda avviata dal papà, insegnante d'inglese in pensione: dieci ettari fra Alcamo (Trapani) e Camporeale (Palermo). Da soli due anni producono, con l'enologo Guido Grillo (nomen omen), un vino da mettere in tavola tutti i giorni.