

Spaghetti di zucchine

Ingredienti per 4 persone:

- 1,5 kg di zucchine fresche
- 160 gr di tonno sott'olio
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiaini di capperi sott'aceto
- sale, origano, olio q.b.

Procedimento:

Lavare e spuntare zucchine, con l'attrezzo per la julienne



tagliare la parte esterna fermandosi, una volta che si vedono i semi della verdura.



Portare a bollire una capace pentola con acqua salata e scottare gli spaghetti per 30 secondi.



Scolare bene



e lasciare raffreddare



condire con il tonno, capperi, origano e olio. Conservare in frigorifero.



BUON APPETITO!!!