



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g di penne rigate
- 400 g zucchine piccole e verdi, spuntate, lavate, asciugate e tagliate a strisciole sottili
- 2 cipolle bianche medie
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 etto di parmigiano grattugiato

- 2 uova
- 2 foglie di basilico
- sale fino e pepe q.s.

PREPARAZIONE

In una padella capiente far imbiondire nell'olio di oliva le cipolle tagliate sottili, unire le zucchine, salare e fare cuocere a fuoco vivace per circa 10 minuti. A parte, in una ciotola, sbattere le uova con sale e pepe nero. Cuocere la pasta e scolarla pochi minuti prima della fine cottura, versare nella padella con le zucchine le uova sbattute, la pasta con un pò di acqua della sua cottura, il parmigiano e il basilico spezzettato.

VALORI NUTRIZIONALI (approssimativi per porzione)

CALORIE 390 Kcal

PROTEINE 17 g

CARBOIDRATI 81 g

GRASSI 9 g