



ilricettariodibianca.com

Spaghetti alla Nerano (ricetta passo passo)

Ingredienti

200 g di spaghetti (meglio se trafilati al bronzo perché contengono più amido)

300 g di zucchine

olio extravergine di oliva q.b.

1 spicchio di aglio

ulteriore olio extravergine di oliva per friggere

un ciuffo di basilico

80 g di provolone del Monaco

sale

pepe

Piatto tipico campano reso unico dal formaggio utilizzato: il provolone del Monaco! E' un formaggio realizzato ad Agerola, un paesino dei Monti Lattari e già da solo renderebbe questo piatto ottimo, invece no, vogliamo esagerare ed insieme al provolone del Monaco ci sono le zucchine fritte ed il basilico fresco. Una vera prelibatezza.

Procedimento:

con una grattugia dai fori larghi, grattugiare il provolone e metterlo da parte.



ilricettariodibianca.com

Affettare, non troppo sottilmente, le zucchine e friggerle in abbondante olio a 160-170 gradi al massimo, poche per volta, fino a che non sono poco più che dorate. Man mano che le cuocete pepatele ed aggiungete un po' di basilico spezzettato con le mani.



Mettete a cuocere gli spaghetti in abbondante acqua poco salata (già il provolone è sapido).
Quando gli spaghetti saranno al dente mettete a soffriggere in una saltapasta l'aglio nell'olio ed una volta rosolato toglietelo, aggiungete tutte le zucchine e fategli prendere calore



Senza gettare l'acqua di cottura della pasta, trasferite gli spaghetti nelle zucchine e saltateli per condirli bene



Aggiungete un po' di acqua tenuta da parte e portate a cottura gli spaghetti (aggiungendo altra acqua se dovesse servire).

Quando saranno ormai cotti, spegnere la fiamma ed aggiungere metà del provolone grattugiato, mescolate bene



Aggiungete un po' di acqua e fate saltare bene, inserite il resto del provolone tenuto da parte e mescolare ancora. Aggiustate la "cremosità" aggiungendo, se occorre, altra acqua e impiattate con una spolverata di pepe e qualche fogliolina di basilico fresco