

Fusilli zucchine e carne trita

INGREDIENTI:

300 gr di fusilli,
200 gr di carne macinata mista,
2 zucchine piccole,
1/2 cipolla piccola,
qualche foglia di basilico,
60 gr di parmigiano grattugiato,
sale qb,
peperoncino qb se piace,
olio evo qb.

Tritare finemente la cipolla metterla in una padella con l'olio e lasciarla stufare a fuoco basso per 5'.

Aggiungere la carne e rosolarla per bene.

Tagliare le zucchine e cubetti piccoli ed unirli al composto, salare aggiungere un pizzico di peperoncino e far cuocere ancora per qualche minuto.

Nel frattempo cuocere i fusilli in abbondante acqua salata, scolarla un po' al dente e finirla di cuocere in padella insieme al condimento.

Spegnere e aggiungere il parmigiano e il basilico spezzettato con le mani, mescolare il tutto e servire.