



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pasta con i tenerumi



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **pentola**

Ingredienti

- 400 g di spaghetti spezzettati
- 4 mazzetti di tenerumi di zucchine lunghe
- 4 pomodori maturi
- 2 spicchi d'aglio
- 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 1,5 l d'acqua
- Sale
- Pepe

Preparazione Pasta con i tenerumi

Passo 1.

Pulite i tenerumi e lavateli abbondantemente, lasciateli in ammollo per un'ora e tagliateli.

Passo 2.

Versate in una pentola 1,5 litri d'acqua, portate ad ebollizione e aggiungete i tenerumi, quando i tenerumi saranno quasi cotti, aggiungete gli spaghetti spezzettati.

Passo 3.

A metà cottura aggiungere i pomodori pelati e tagliati a pezzetti e due spicchi d'aglio tagliati a fettine sottili.

Passo 4.

Quando la pasta sarà ancora al dente, togliete la pentola dal fuoco e aggiungete mezzo bicchiere di olio extravergine d'oliva, sale pepe e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)