



## Tagliatelle di grano saraceno con zucchine e crema alla paprica

**Portata:** Primi piatti

**Tempo di preparazione:** Da 0 a 30 Minuti

**Difficolta':** Facile

**Ingredienti per 4 persone:**

- 280 tagliatelle di grano saraceno/pizzoccheri
- 200 zucchine
- 50 formaggio fresco spalmabile light
- 1 paprica
- 1 olio extravergine di oliva
- qb sale

### Preparazione:

Cuocete la pasta di grano saraceno in abbondante acqua salata. Tagliate a dadini le zucchine e fatele cuocere in una padella con 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva e una leggera spolverata di sale per circa 10 minuti, a fuoco dolce, fino a quando saranno tenere.

Togliete le zucchine dalla padella, mettetele da parte e fate sciogliere il formaggio spalmabile nella stessa padella, con un cucchiaio di acqua di cottura della pasta e la paprica. Aggiungete la pasta di grano saraceno in padella, un minuto prima del termine di cottura, insieme alla crema alla paprica e alle zucchine.

Terminate mantecando, se necessario, con uno o due cucchiaini di acqua di cottura delle tagliatelle e distribuite nei piatti.

**\*Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia ([celiachia.it](http://celiachia.it)) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**\*\* Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute ([salute.gov.it](http://salute.gov.it)).**