

Cucina napoletana-Spaghetti alla Nerano

[Cucina napoletana-Spaghetti alla Nerano](#)

1 [Dolci a go go!!!](#) by Dolci a gogo / 7d // keep unread
// hide // preview



Gli spaghetti alla nerano sono il risultato perfetto dell'abbinamento tra pasta e zucchini!

Questo tipico piatto della tradizione napoletana (precisamente è un piatto di una piccola frazione di Massa Lubrese

nella penisola sorrentina) è davvero facile e veloce da preparare, ma

per la sua buona riuscita è necessario che la preparazione sia molto

cremosa quindi vi consiglio di tenere da parte un po di acqua di cottura

della pasta così da mantecarla all'ultimo minuto agli spaghetti.

Gli ingredienti per questa ricetta sono pochi e molto facili da reperire

però è importante usare una buona qualità di zucchine che vanno

tagliate sottilmente e poi fritte e il provole dolce del monaco,

tipico di Sorrento.



Spaghetti alla Nerano

per 2 persone

200 g di spaghetti

300 g di zucchine

Olio extravergine d'oliva q.b.

1 spicchio d'aglio

Sale q.b

Pepe nero q.b.

150 g di provolone del monaco
(oppure del provolone dolce a vostra scelta)
Basilico q.b.



Per preparare questa ricetta è necessario iniziare a lavare le zucchine,
tagliatele a fettine molto sottili e successivamente frigatele in
olio extravergine d'oliva. Terminata la fase di friggitura,

ponetele su un po' di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Riempite una pentola dai bordi alti con della'acqua, lasciate bollire il tutto e successivamente buttate gli spaghetti per cuocerli.

Durante questo tempo versate 3 cucchiaini di olio di un'altra padella

antiaderente e lasciate rosolare l'aglio. Versate le zucchine nel tegame

precedentemente utilizzato con l'olio e senza aglio.

Scolate quindi la pasta al dente e versate all'interno del tegame con le zucchine. Mantecate il tutto leggermente a

fuoco lento e in seguito ravvivando la fiamma per un paio di minuti;

togliete il tutto dal fuoco e aggiungete il provolone precedentemente

grattugiato; mescolate il tutto e lasciatelo

assorbire dalla pasta. Impiattate il tutto

aggiungendo un po' di pepe e un po' di basilico.

[Visit Website](#)