

# Pasta al forno zucchine, mortadella e stracchino

La **pasta al forno zucchine, mortadella e stracchino** è un primo piatto ricco e goloso, adatto alla tavola delle feste, in cui il gusto della mortadella incontra quello dei pistacchi, del Parmigiano, delle zucchine grigliate e dello stracchino. Il tutto dà alla pasta un mix di sapori e consistenze reso ancora più intenso dalla croccante gratinatura.

La **pasta al forno zucchine, mortadella e stracchino** si può preparare al momento, ma anche in anticipo. Basta coprirla bene ed effettuare la cottura al forno solo al momento di gustarla. Se avanza si conserva ottimamente per un giorno in frigorifero. Si può anche congelare.

## INFORMAZIONI

- 6 persone
- **715Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

### Per la preparazione del condimento

- 600 g di zucchine
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 4 rametti di prezzemolo
- 160 g di mortadella
- 60 g di Leerdammer

### Per completare la preparazione

- 500 g di pasta
- Sale grosso
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 200 g di stracchino
- 60 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 60 g di pistacchi tritati grossolani

## PREPARAZIONE

- Lavare bene le zucchine sotto acqua fresca corrente, tagliare le estremità ed affettarle nel senso della lunghezza nello spessore di mezzo centrimetro circa.
- Scaldare bene una bisticchiera.
- Ungere appena le zucchine, quindi cuocerle 3 minuti per lato.
- Ritirarle, tagliarle a pezzettini e metterle in una ciotola.
- Condirle con olio e aglio e prezzemolo tritati finemente. Coprire e tenere da parte.
- Tagliare la mortadella e il Leerdammer a pezzi, metterli nel robot da cucina e azionare l'apparecchio fino ad ottenere un trito grossolano.
- Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolarla molto al dente.
- Versare la pasta in una pirofila di adeguate dimensioni ben unta d'olio e cominciare a condirla.
- Unire l'olio e mescolare bene.
- Unire le zucchine con tutto il loro condimento e mescolare.
- Unire quindi il trito di formaggio e mortadella e mescolare.
- Distribuire lo stracchino a cucchiaiate e mescolare.
- Cospargere in superficie con il Parmigiano grattugiato, i pistacchi tritati e infine un filo d'olio.
- Infornare nel forno preriscaldato a 220°, accendendo le resistenze sopra e sotto, funzione statica, per 20 minuti.
- A fine cottura controllare che la pasta si sia ben gratinata, altrimenti accendere per qualche minuto il grill.
- Lasciare riposare per 5 minuti prima di servire.

## STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno, luglio, agosto, settembre, ottobre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

