

LA RICETTA

Pasta cacio, zucchine e uova

CULTURA

28_06_2022



Ecco una ricetta molto amata nel Seicento, il secolo di Luca Giordano.

La zuccina era stata portata in Europa dagli Spagnoli, dopo la scoperta delle Americhe. Ma fu a Napoli che questo squisito ortaggio conobbe il massimo sviluppo, perché i botanici napoletani fecero a gara nello scoprire nuove varietà attraverso incroci di vario tipo.

Così la zuccina caratterizza quel secolo ed è presente in tantissime ricette, come ingrediente principale o come contorno.

Ingredienti per 4 persone

350 gr spaghetti

200 gr formaggi misti (pecorino, caciocavallo e parmigiano) 1 cipolla

Olio extravergine

1 zuccina

4 uova

Sale q.b.

Pepe q.b.

Basilico q.b.

Preparazione

Far soffriggere la cipolla in una pentola con un po' di olio d'oliva. Aggiungere la zuccina tagliata a dadini o a rondelle, secondo il gusto e farla soffriggere. Quando è leggermente dorata, aggiungere acqua calda e continuare la cottura a fuoco dolce.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

Nel frattempo in una ciotola sbattere le uova con il pepe e i formaggi vari.

Quando la pasta è cotta al dente, scolarla, rimetterla nella pentola calda e aggiungerle il sugo. Mescolare bene fino a quando la salsa e le uova vengono assorbite.

Servire la pasta ben calda cosparsa di basilico fresco.