




SPAGHETTI POLLO e ZUCCHINE

Ingredienti:	Preparazione	Foto
<p>Pollo allo spiedo avanzato il giorno prima - zucchine spadellate</p> <p>insaporitore per carni arrosto Ariosto (o in mancanza, sale profumato) - olio extravergine d'oliva - noce moscata - pepe bianco (facoltativo)</p>	<p>1). Iniziamo preparando le zucchine spadellate... Lavate e tagliate a rondelle le zucchine, in una padella con poco olio e uno spicchio d'aglio, fatele cuocere salando leggermente e aggiungendo se necessario qualche cucchiaino d'acqua. Una volta cotte, spegnete e tenetele da parte. Mettete sul fuoco la pentola con l'acqua per cuocere la pasta e al bollore prima di gettare gli spaghetti versate un goccio d'olio (questo serve a non far attaccare tra loro gli spaghetti in cottura) e un'abbondante grattugiata di noce moscata. Mentre gli spaghetti cuociono....</p>	
<p>2) In un padellino con un filo d'olio, sfilacciate tutto il pollo avanzato, avendo cura di eliminare con attenzione le ossicine e la pelle. Mettete sul fuoco e insaporite con l'insaporitore per carni arrosto o il sale profumato. <u>Se usate l'insaporitore non aggiungete altro sale!!</u> Fate cuocere per cinque minuti lasciando che il pollo prenda profumo e prima di spegnere, unite le zucchine. Scolate gli spaghetti al dente (tenete sempre da parte qualche cucchiaino d'acqua di cottura della pasta, in caso vi servisse per "ammorbidire" i sughi). Versate nella pentola dove avete cotto gli spaghetti, il pollo con le zucchine, la pasta, e a fiamma spenta mescolate il tutto amalgamando bene. Mettete nei piatti e a piacere prima di servire, finite con una spolverata di pepe bianco.</p>		
<p>by Zuccacapricciosa www.ariosto.it</p>		