

# **PENNE CON TONNO FRESCO E ZUCCHINE**

## **INGREDIENTI**

350 gr pennette  
300 gr tonno fresco  
3 piccole zucchini  
3 cucchiaini di olio extravergine  
1 buccia di un limone grattugiato  
2 foglie di alloro  
aglio  
vino bianco  
prezzemolo tritato  
sale e pepe.

## **PREPARAZIONE**

Tagliare a cubetti il filetto di tonno ben lavato e asciugato e le zucchini. In una padella scaldare l'olio e soffriggervi, a fuoco vivace, il tonno con le foglie di alloro; quando ha preso calore, bagnare con il vino, far evaporare sale e pepe. In un'altra padella, scaldare due cucchiaini di olio, far imbiondire uno spicchio d'aglio schiacciato, tagliarlo e soffriggervi le zucchini tenendole croccanti, salarle. Lessare la pasta al dente, farla saltare nella padella delle zucchini, unire il tonno, aggiungere la buccia del limone e, a fuoco medio, amalgamare il tutto aggiungendo, se necessario, qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta. Servire in tavola con prezzemolo tritato e buon appetito a tutti!

