



BUCATINI

ALLA CARUSO

Friggere in olio d'oliva delle zucchine tagliate a rondelle senza farle disfare. Togliere dalla padella e metterle in caldo. Aggiungere ancora un po' d'olio se ne è rimasto poco uno spicchio d'aglio schiacciato da togliere successivamente, pomodori tagliati a pezzetti senza acqua di vegetazione e basilico tritato. Lessare i bucatini al dente e passare in padella con le zucchine.