



Gli **spaghetti alla Nerano** sono un gustosissimo primo piatto della **tradizione culinaria campana**, originari della costiera sorrentina, il cui nome deriva suggestiva dalla **località balneare di Nerano**.

Di seguito indichiamo la ricetta, davvero molto semplice da preparare, i cui ingredienti fondamentali sono le zucchine ed il provolone. In genere viene utilizzato il famoso **provolone "bebè" di Sorrento**, formaggio a pasta filata, cruda, simile al caciocavallo.

Ingredienti

500 gr di spaghetti
800 gr di zucchine
300 gr di provolone
olio extravergine d'oliva
aglio
basilico
sale e pepe

Preparazione:

Tagliare le zucchine sottili e friggerle.

Lasciar assorbire l'olio in eccesso su carta assorbente.

Preparare l'acqua per la pasta, portandola ad ebollizione, cuocere dunque gli spaghetti e nel frattempo, in una padella, far rosolare l'aglio nell'olio.

Togliere l'acqua e versare le zucchine. Quando la pasta sarà cotta, versate nella padella e mantecate il tutto.

Aggiungete dunque il provolone grattugiato, mescolate per bene e servite in un piatto da portata.

Buon appetito!

