



I **vermicelli alla Nerano** rappresentano un primo piatto molto saporito a base di zucchini, provolone, parmigiano e pochi altri ingredienti. Si tratta di una preparazione che trae le sue origini nel dopo guerra tanto che si vuole la sua nascita nel 1951, anno in cui sarebbero stati preparati per la prima volta in un ristorante di Nerano, sulla costiera Sorrentina, zona della quale sono ancora tipici. Alla base di un ottimo piatto la scelta degli ingredienti, che dovranno essere di ottima qualità.

Utilizzate quindi, ove possibile, il **provolone dolce** di Sorrento e delle gustose **zucchine** di stagione, e mettetevi all'opera. Dalle molteplici varianti ed avvolta in mille misteri, la **ricetta originale** non è accessibile, ma una buona approssimazione oltre che un ottimo risultato si ottiene seguendo questa. Ecco come si preparano i vermicelli alla Nerano.

Ingredienti:

350 gr di vermicelli
800 gr di zucchine
olio di oliva qb
70 gr di parmigiano grattugiato
70 gr di provolone dolce di Sorrento grattugiato
30 gr di burro
basilico fresco tritato e in foglie per guarnire
sale e pepe

Procedimento:

Grattugiare il parmigiano ed il provolone.

Affettare, dopo averle lavate, le zucchine a rondelle abbastanza spesse.

Friggerle in padella con abbondante olio di oliva.

Scolarle e conservarle in una ciotola.

Mettere a cuocere i vermicelli in abbondante acqua bollente salata.

Raccogliere in una ciotola metà dose dei formaggi ed unire il pepe. Unire qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta e creare una crema.

Aggiungere nella stessa ciotola le zucchine fritte precedentemente ed il burro.

Scolare i vermicelli al dente dentro la ciotola unendo mano mano il formaggio rimasto, il basilico fresco e, se necessaria, poca acqua di cottura della pasta.

Servire ben calda guarnendo con qualche foglia di basilico.

