

# Orecchiette allo yogurt con zucchine

Categoria: Portate - Paste Asciutte



## Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Le orecchiette allo yogurt con zucchine porri e piselli sono un primo piatto fresco e leggero, ottimo gustato sia freddo sia caldo. Le orecchiette allo yogurt con zucchine porri e piselli hanno un sapore delicato che piacerà anche ai palati più esigenti. Inoltre in pochi minuti preparerete una ricetta che sorprenderà i vostri commensali.



## Ingredienti

» <b>Aglio</b> 1 spicchio	» <b>Piselli</b> sgranati 150 gr
» <b>Basilico</b> tritato 1 cucchiaino	» <b>Porri</b> 150 gr
» <b>Brodo</b> vegetale q.b.	» <b>Prezzemolo</b> tritato 2 cucchiaini
» <b>Olio di oliva</b> extravergine 7 cucchiaini	» <b>Sale</b> q.b.
» <b>Pasta</b> Orecchiette 320 gr	» <b>Yogurt</b> greco 200 ml
» <b>Pepe</b> q.b.	» <b>Zucchine</b> 400 gr

## Preparazione



Per prima cosa affettate il porro sottilmente (1), mettete a scaldare tre cucchiaini d'olio di oliva e versateci il porro e lasciate cuocere se necessario aggiungete un mestolo di brodo vegetale (2). In un altro tegame mettete un cucchiaino di olio d'oliva e unite i piselli,



lasciate cuocere i piselli e anche in questo caso unite (4) anche il mestolo di brodo lasciate cuocere per qualche minuto. Intanto tagliate le zucchine a fiammifero (5) e fatele cuocere in una padella con un po' d'olio e l'aglio tritato (6).



Unite le zucchine all'olio e lasciate cuocere per qualche minuto, le zucchine non dovranno spappolarsi ma rimanere intatte. Quando i porri saranno cotti, metteteli in un mixer insieme



unite lo yogurt (10) e frullate il tutto fino ad ottenere una crema omogenea. Quindi cuocete le orecchiette (11) e mentre la pasta cuoce tritate il prezzemolo e il basilico (12).



In una ciotola versate la crema allo yogurt e le verdure (13), salate e pepate e amalgamate bene il tutto (14). Una volta che la pasta è cotta versatela nella ciotola e amalgamate il tutto (15). Potete servire le orecchiette allo yogurt con zucchine porri e piselli sia calde che fredde, come se fosse un'insalata di pasta.