**[Pasta con zucchine, datterini e menta](http://blog.giallozafferano.it/lifferia/pasta-con-zucchine-pomodorini-menta/%22%20%5Co%20%22Pasta%20con%20zucchine%2C%20pomodorini%20e%20menta)**



***ingredienti | 4 persone***

350 g di pasta corta (io ho usato le penne)
40 pomodorini “datterino”
4 cucchiai di olio extravergine
4 zucchine medie
3 spicchi d’aglio

1/2 cipolla tagliata sottile
20 foglie di menta
sale, pepe

 Lavare le verdure e la menta; mondare le zucchine, tagliarle in quattro longitudinalmente e ridurle a fettine; tagliare in due i pomodorini; tritare la menta.

In una padella scaldare l’olio con la cipolla e l’aglio e, quando sfrigola, tuffarvi i tocchetti di zucchine e il trito di menta. Saltare per qualche minuto per fare insaporire, quindi unire i pomodorini, che necessitano di una cottura più breve. Lasciar cuocere a fiamma vivace fino a che le verdure non saranno cotte. Regolare di sale e pepe.

Quando la pasta sarà cotta, scolarla e trasferirla nella padella. Riaccendere il fuoco e far saltare la pasta con zucchine, pomodorini e menta per pochi minuti affinchè si distribuisca bene il condimento. Aggiungere a piacere parmigiano grattugiato.Servire subito.