



Καλοκαιρινή μακαρονάδα με κολοκυθάκια & λεμόνι

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 10-12 λεπτά

Υλικά:

500 γρ. λιγκουίνι ή άλλο μακρύ ζυμαρικό της επιλογής μας
3 σκελίδες σκόρδο, κομμένες σε λεπτές φέτες
ξύσμα από 2 λεμόνια
χυμό από 1 λεμόνι
2-3 κολοκυθάκια, κομμένα σε πολύ λεπτά στικς
7-8 κλωναράκια μαϊντανό, ψιλοκομμένα
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά για το σερβίρισμα:

ξύσμα λεμονιού
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

- 1) Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό και τη βάζουμε σε ψηλή φωτιά με κλειστό καπάκι. Όταν βράσει το νερό στην κατσαρόλα, το αλατίζουμε καλά (35 γρ. αλάτι για 5 λίτρα νερό) και ρίχνουμε μέσα τα ζυμαρικά. Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσουν σύμφωνα με τους χρόνους που αναγράφονται στη συσκευασία.
- 2) Βάζουμε σε βαθύ τηγάνι 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο. Μολις κάψει ρίχνουμε το σκόρδο, το ξύσμα από το ένα λεμόνι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σοτάρουμε για ακόμη 1-2 λεπτά. Σβήνουμε με τον χυμό λεμονιού και αποσύρουμε από τη φωτιά.
- 3) Κρατάμε στην άκρη 100ml από το νερό των ζυμαρικών. Βάζουμε τα κολοκυθάκια σε ένα σουρωτήρι και σουρώνουμε από πάνω τα ζυμαρικά μας.

4) Μεταφέρουμε τα ζυμαρικά στο τηγάνι με το σκόρδο, προσθέτουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο, λίγο νερό από τα ζυμαρικά, τον μαϊντανό, λίγο ακόμη ξύσμα λεμονιού, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε καλά.

5) Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ξύσμα λεμονιού.