

## ΣΠΑΓΓΕΤΙΝΗ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΠΕΣΤΟ ΚΑΙ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ



- 250 γρ. Linetta Melissa
- 1 κιλό κολοκυθάκια

150 γρ. έτοιμης σάλτσας πέστο PRIMO GUSTO (μπορούμε εναλλακτικά να φτιάξουμε την αυθεντική ιταλική συνταγή για σάλτσα πέστο, όπως αυτή αναγράφεται στην πίσω όψη της συσκευασίας Melissa No.10 Σπαγγετίνη) λάδι για τηγάνισμα

Βράζουμε τα ζυμαρικά και τα σουρώνουμε. Τηγανίζουμε τα κολοκυθάκια κομμένα σε φέτες και όταν κοκκινίσουν τα βάζουμε σε χαρτί κουζίνας για να στραγγίσουν. Ρίχνουμε τα ζυμαρικά στη σάλτσα, τα ανακατεύουμε και μετά ρίχνουμε τα κολοκυθάκια. Τα αφήνουμε λίγα λεπτά όλα μαζί. Τα σερβίρουμε με τριμμένη παρμεζάνα.