

NASTRINI ZUCCHINE E CAROTE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo nastrini,
- 100 g di carote,
- 100 g di zucchine,
- 100 g di ricotta,
- erbe aromatiche miste,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzico di sale,
- pepe in grani.

Portare a bollore abbondante acqua salata per cuocere la pasta.

Tagliare zucchine e carote a piccoli pezzi; soffriggere 2 cucchiaini di olio con le erbe aromatiche, unire le zucchine, le carote e stufarle lentamente con un pizzico di sale.

A parte, fate sciogliere la ricotta con un po' di acqua calda della pasta, aggiungervi i nastrini cotti al dente, le carote e le zucchine stufate, mescolare e insaporire con pepe macinato.