

PASTA CON FAVE E ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo qualsiasi,
- 2 zucchine piccole,
- 2 cipollotti,
- 150 g di fave sgranate,
- 1 mazzetto di basilico,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Lessate le fave in poca acqua salata e scolatele non appena diventano tenere.

Mondate i cipollotti, lavateli e affettateli.

Lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele a bastoncini.

Rosolate i cipollotti in un tegame con 2 cucchiaini di olio, unite le fave e le zucchine e fatele cuocere a fiamma media per pochi minuti.

Salate, pepate e profumate con le foglie di basilico spezzettate con le mani.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata.

Scolatela al dente e trasferitela subito nel tegame mescolandola alle verdure.

Servite ben calda.