

PENNETTE ALLA ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo pennette,
- 300 g di zucchine,
- 1 scalogno,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 30 g di burro,
- 40 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaio di maggiorana fresca tritata,
- sale.

In una padella larga e bassa fate scaldare a fuoco dolce olio e burro, quindi insaporitevi le zucchine tagliate a rondelle non tanto sottili.

Dopo un quarto d'ora aggiungete la maggiorana, regolate il sale.

In una pentola portate l'acqua a bollire, salatela e cuocetevi le pennette.

Scolatele al dente e rovesciatele nel tegame delle zucchine.

Mescolate e servite con formaggio grattugiato a parte.