

DITALONI CON ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di ditaloni,
- 200 g di zucchine,
- 100 g di filetti di pomodoro,
- 50 g di olio di oliva,
- 1/2 spicchio d'aglio,
- prezzemolo,
- peperoncino,
- sale.

Far rosolare l'aglio nell'olio, unire le zucchine tagliate a fettine, i filetti di pomodoro, il peperoncino tritato e far cuocere. Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, condirla con il sugo preparato, cospargerla di prezzemolo tritato e servire.