

BUCATINI CON ZUCCHINE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo bucatini
- 150 g di ricotta
- 10 zucchine novelle
- 3 spicchi di aglio
- 10 foglie di menta
- olio d'oliva
- sale
- formaggio parmigiano a scaglie.

Pulire le zucchine, tritarle grossolanamente e farle saltare in padella con l'aglio schiacciato e 6 cucchiaini di olio per 5 minuti.

Unire la menta spezzata con le mani, salare, mescolare e levare dal fuoco.

Lessare i bucatini al dente.

In una zuppiera diluire la ricotta con alcuni cucchiaini di acqua di cottura della pasta.

Versarvi i bucatini, unire le zucchine, mescolare bene e servire cosperso di parmigiano a scaglie.