

BUCATINI CON ZUCCHINE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo bucatini
- 400 g di zucchine
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 200 g di ricotta romana
- 1 pezzetto di peperoncino rosso
- sale

Lavare le zucchine, privarle delle punte, tagliarle a tronchetti, dividere questi ultimi in 4 parti e metterli in 1 tegame con l'olio, l'aglio sbucciato e affettato, sale e un pezzetto di peperoncino sbriciolato.

Farle rosolare per 30 minuti a fiamma bassa.

Intanto, cuocere i bucatini al dente.

Scolarli e metterli in 1 zuppiera, rovesciarvi sopra le zucchine e unire la ricotta, mescolando bene il tutto.

Servire subito.