

BUCATINI RICOTTA E ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 5 zucchine
- 2 spicchi di aglio
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 10 foglie di menta
- sale
- 400 g di pasta tipo bucatini
- 150 g di ricotta
- formaggio grana

Mondare le zucchine e tritarle grossolanamente, farle saltare in padella per 3' con l'aglio schiacciato e l'olio.

Unire la menta stracciata con le mani e il sale.

Cuocere al dente i bucatini.

Diluire la ricotta con qualche cucchiaino dell'acqua di cottura e condire la pasta con la crema di ricotta e le zucchine.

Cospargere con grana.