

FARFALLE ALLA RICOTTA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo farfalle,
- 2 zucchine a rondelle,
- 150 g di ricotta fresca,
- 6 cl di olio d'oliva,
- 1 mazzetto di menta fresca,
- 2 spicchi di aglio,
- sale.

Scaldate l'olio in una padella e fate dorare l'aglio.

Unite le zucchine a rondelle e fate cuocere per 5 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Aggiungete le foglioline di menta e continuate la cottura.

Una volta cotte le farfalle, versatele nella padella e mescolate per condirle bene.

Unite la ricotta a tocchetti, mescolate e servite.