

# Bavette Con Zucchine E Alici

Imbiondire la cipolla in olio, aglio; unire un trito di erbe aromatiche, poi le zucchine a fettine e rosolare. Far brasare a fiamma bassa per 15 minuti unendo sale, pepe e vino. Unire le acciughe prive di lisca e testa e far cuocere 5-6 minuti. Lessare la pasta, scolarla e insaporirla nell'intingolo. Rifinire con basilico fresco.

## Ingredienti

350 G Pasta Tipo Bavette Integrali  
200 G Acciughe  
400 G Zucchine Napoletane  
1/2 Cipolla  
Aglio  
Maggiorana  
Salvia  
Basilico  
Vino Bianco Secco  
Olio D'oliva Extra-vergine  
Sale Marino  
Pepe

## Note

Preparazione: 35 minuti.