Bucatini Con Zucchine (2)

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.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Bucatini
400 G Zucchine
4 Cucchiai Olio D'oliva
2 Spicchi Aglio
200 G Ricotta Romana
1 Pezzetto Peperoncino Rosso
Sale

Note

Preparazione: 35 minuti.