

Bucatini Con Zucchine

Pulire le zucchine, tritarle grossolanamente e farle saltare in padella con l'aglio schiacciato e 6 cucchiaini di olio per 5 minuti. Unire la menta spezzata con le mani, salare, mescolare e levare dal fuoco. Lessare i bucatini al dente. In una zuppiera diluire la ricotta con alcuni cucchiaini di acqua di cottura della pasta. Versarvi i bucatini, unire le zucchine, mescolare bene e servire cosperso di parmigiano a scaglie.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Bucatini
150 G Ricotta
10 Zucchine Novelle
3 Spicchi Aglio
10 Foglie Menta
Olio D'oliva
Sale
Formaggio Parmigiano A Scaglie

Note

Preparazione: 35 minuti.