

# Bucatini Ricotta E Zucchine

Mondare le zucchine e tritarle grossolanamente, farle saltare in padella per 3 minuti 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 cucchiaio dell'acqua di cottura e condire la pasta con la crema di ricotta e le zucchine. Cospargere con grana.

## Ingredienti

5 Zucchine  
2 Spicchi Aglio  
6 Cucchiari Olio D'oliva  
10 Foglie Menta  
Sale  
400 G Pasta Tipo Bucatini  
150 G Ricotta  
Formaggio Grana

## Note

Preparazione: 40 minuti.