

Categoria: Vegetariana - Primi Piatti



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min **Cottura:** 20 min **Dosi per:** 4 persone
Costo: Basso **Difficoltà:** Bassa

La pasta e zucchine è un primo piatto primaverile davvero semplice e gustoso che può essere preparato in tantissime varianti.

Noi vi proponiamo delle farfalle condite con un sugo di zucchine trifolate, basilico, delle scagliette di ricotta salata e una punta di peperoncino.

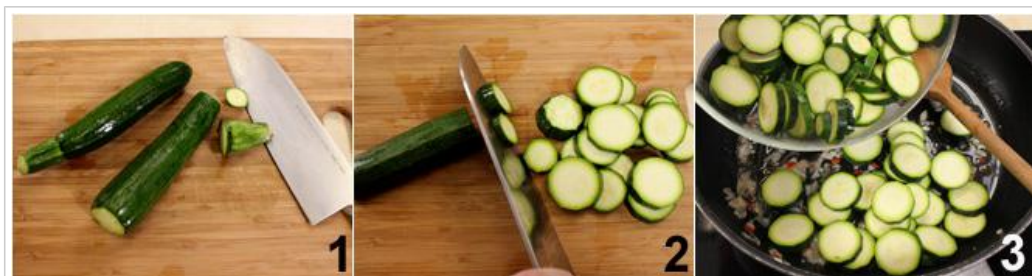
Un piatto semplicissimo da realizzare e di sicuro successo!



Ingredienti:

» Basilico qualche foglia	» Sale q.b.
» Olio extravergine di oliva, 3 cucchiaini	» Scalognone 1
» Pasta farfalle, 320 gr	» Vino bianco, mezzo bicchiere
» Peperoncino rosso fresco, 1	» Zucchine piccole, 500 gr
» Ricotta salata, q.b.	

Preparazione



Per preparare la pasta e zucchine iniziate mettendo a bollire una pentola di acqua salata. Nel frattempo lavate bene le zucchine, privatele delle estremità (1) e affettatele a fette piuttosto sottili (2) (circa 2 mm).

In una padella antiaderente scaldate l'olio extravergine di oliva, aggiungete lo scalognone tritato e il peperoncino privato dei semi interni e tritato e fateli appassire. Aggiungete poi le zucchine (3) e fatele insaporire a fuoco abbastanza alto,



mescolandole con delicatezza. Sfumate con il vino bianco (4) e portatele a cottura (5). Nel frattempo cuocete le farfalle (6) piuttosto al dente.



Quando la pasta sarà pronta, scolatela e mettetela in padella con le zucchine (7), aggiungendo un po' di acqua di cottura. Fate saltare la pasta e in ultimo aggiungete il basilico spezzettato (8) e la ricotta salata a scaglie (9). Servite la pasta e zucchine ben calda o tiepida!