

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

Pasta Zucchine e Ricotta



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

PASTA DI SEMOLA 320 gr.	LATTE 100 ml.
AGLIO 40 gr. (circa 2 spicchi)	PARMIGIANO 32 gr.
CIPOLLA 80 gr.	SALE q.b
ZUCCHINE FRESCHE 100 gr.	OLIO EVO q.b
RICOTTA DI MUCCA 100 gr.	

PREPARAZIONE:

Mondare e lavare cipolla, aglio, zucchine.

Tagliare a cubetti le zucchine e farle rosolare con olio evo insieme all'aglio e alla cipolla precedentemente tritate. Salare quanto basta, aggiungere il latte verso fine cottura e farlo un po' rapprendere. Unire la ricotta e mescolare fino a ottenere un condimento cremoso. Una volta cotta scolare la pasta e unire il condimento ancora ben caldo e cospargere di parmigiano.

Buon Appetito!



Difficoltà: bassa



Preparazione: 15 minuti

Cottura: 10/15 minuti