

PRIMI PIATTI

## Pennette alla Gabriele

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

400 g pennette rigate

70 g Brie

3 zucchine

panna

olio

cipolla peperoncino

sale

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliate le zucchine a dadini o rotelline, scottatele pochi secondi in acqua bollente e poi cuocetele in padella in un soffritto di olio, peperoncino e cipolla.

A circa metà cottura aggiungete il Brie piccoli pezzettini e lasciatelo amalgamare alle zucchine.

Quando il Brie sara' del tutto sciolto aggiungete la panna e condite la pasta che nel frattempo avete fatto cuocere.