

PRIMI PIATTI

## Pipette crudo e zucchini

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

500 g di pipette  
2 zucchini  
100 g di prosciutto crudo  
panna da cucina.

### PREPARAZIONE

**1** Mettere a cuocere le pipette in acqua bollente salata.

Nel frattempo, sminuzzare il prosciutto e metterlo in una padella con due cucchiari di olio extravergine d'oliva e far soffriggere per qualche minuto.



**2** Intanto, tagliare a quadretti le zucchine, poi aggiungerle al prosciutto.



**3** Far saltare per qualche minuto, sino a che le zucchine si ammorbidiscano un po'.

Spegnere il fuoco e aggiungere la panna da cucina.



- 4 Scolare le pipette un po' al dente, direttamente nel condimento, lasciando un po' di acqua di cottura. Saltare ancora un po' per far amalgamare il tutto.



- 5 Servire.

