

SALSE E SUGHI

Sugo di zucchine e ricotta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ZUCCHINE 5 o 6 -
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola
RICOTTA 250 gr
PREZZEMOLO TRITATO poco -
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

1 Tagliare a cubetti la zuccina.

In una padella capiente fate soffriggere l'aglio tritato finemente.

Aggiungete le zucchine e fate rosolare a fuoco vivace aggiustando con il sale e pepe.

Quando vi sembreranno cotte aggiungete la ricotta ed eventualmente qualche cucchiata di acqua della pasta.

Mescolare bene aggiungete una generosa manciata di prezzemolo tritato e condire la pasta.

