

PRIMI PIATTI

## Pasta ricotta e zucchine: una ricetta semplice e gustosa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **pasta ricotta e zucchine** è un **piatto delizioso e veloce** da preparare, ideale per ogni occasione. Con **pochi ingredienti semplici**, come la **ricotta fresca** e le **[zucchine di stagione](#)**, puoi creare un **[primo piatto cremoso e leggero](#)**. Questa **ricetta** è perfetta per chi cerca una soluzione veloce per il pranzo o la **[cena](#)**, mantenendo il giusto equilibrio tra gusto e nutrizione. Scopri, insieme a noi, **come realizzare una pasta ricotta e zucchine** che conquisterà tutti con la sua semplicità e bontà. Iniziamo a cucinare?

### INGREDIENTI PER FARE LA PASTA RICOTTA E ZUCCHINE

PASTA meglio corta - 320 gr

ZUCCHINE 2

RICOTTA 250 gr

SCALOGNO 1

SALE FINO 2 pizzichi

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiari da tavola

PREZZEMOLO 1 mazzetto

SALE GROSSO per la cottura della pasta - 1  
presa

# COME FARE LA PASTA RICOTTA E ZUCCHINE

**1** Per prima cosa prepara tutti gli ingredienti per la realizzazione della ricetta. Puoi scegliere il formato di pasta che preferisci, noi abbiamo pensato ai paccheri rigati trafilati al bronzo che raccolgono bene il condimento, tu puoi scegli pure il formato di pasta che più ti piace.

Pela, sciacqua e trita finemente lo scalogno. Lava bene le zucchine, poi mettile su un tagliere e spunta le due estremità opposte, infine dividile a metà in orizzontale. Ricava dei bastoncini che poi ridurrai a cubetti, tutti più o meno della stessa dimensione.





- 2 Versa l'olio in padella, appena si sarà scaldato unisci il trito di scalogno, lascialo rosolare un paio di minuti, quindi unisci le zucchine. Insaporiscile con un pizzico di sale, mescola e lascia cuocere per una decina di minuti, a tegame coperto, mescolando di tanto in tanto.





**3** In una casseruola capiente, porta a bollore abbondante acqua, appena inizia a bollire buttaci una presa di sale grosso. Versa la pasta, mescola velocemente e lasciala cuocere una decina di minuti. Il tempo di cottura può variare in base al formato di pasta che scegli, quindi fai sempre riferimento alle indicazioni della confezione.



Prendi le zucchine ormai cotte e mettile in una ciotola capiente.

In un'altra ciotola metti la ricotta e allungala con due mestoli dell'acqua di cottura della pasta.





- 5 Otterrai una ricotta molto cremosa che andrai a trasferire nella stessa padella dove hai precedentemente cotto le zucchine. Accendi il fornello a fiamma dolce. Scola la pasta al dente e aggiungila nella padella con la ricotta, mescola per distribuire la ricotta in tutta la pasta e poi aggiungi anche le zucchine cotte. Spegni il fuoco e aggiungi il prezzemolo lavato e tritato. Servi direttamente nella padella la pasta ricotta e zucchine ben calda.





SE TI È PIACIUTA LA PASTA RICOTTA E ZUCCHINE, PROVA ANCHE

[Carbonara di zucchini](#)

[Gnocchi al pesto di zucchini](#)

[Gnocchi di zucchini](#)

[Rigatoni zucchini e fiori di zucca](#)

[Pasta zucchini e pancetta](#)

QUESTE RICETTE: