

PRIMI PIATTI

Fusilli ricotta e zucchini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FUSILLI 400 gr

RICOTTA 200 gr

ZUCCHINE 1

CIPOLLE media - 1

SALE

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Facciamo rosolare la cipolla con un pò d'olio.



2 Aggiungiamo le zucchine.



3 A metà cottura aggiungiamo un mestolo d'acqua della cottura della pasta.



4 Cotta la pasta versiamo le zucchine e la ricotta.



5 Il piatto è pronto!

