

PRIMI PIATTI

Pipette crudo e zucchine

di: *tosca*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di pipette
2 zucchine
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.

