

SALSE E SUGHI

Sugo di zucchine e ricotta

di: *Paolera*

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
cucchiaini 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.

