

Pennette alle zucchini

Le pennette alle zucchini si preparano affettando le zucchine a rondelle sottili e soffriggendole nell'olio, successivamente le rondelle verranno bagnate con il latte e ricoperte di parmigiano, aggiustate di sale e pepe quindi fatte cuocere per 15 minuti. Al termine verseremo il tutto sulla pasta lessata al dente.



INGREDIENTI

- 400 g **Pennette**
- 1 kg **Zucchine**
- 100 g **Parmigiano grattugiato**
- 1 bicchiere **Latte**
- 4 cucchiai **Olio di oliva extravergine**
- qualche foglia **Basilico**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**

PREPARAZIONE



Spuntate le zucchine sui due lati e lavatele sotto acqua corrente. Quindi tagliatele a rondelle sottili aiutandovi con l'affetta verdure.



A questo punto mettete in una grossa padella l'olio e fatevi soffriggere le zucchine per qualche minuto fino a quando si saranno ammorbidite.



Dopo di che bagnatele con il latte e spolverizzatele con il parmigiano grattugiato, salate, pepate e lasciatele cuocere a recipiente coperto per circa 15 minuti.



Nel frattempo cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e mettetela in padella con le zucchine lasciando mantecare per un paio di minuti.



Cospargetela con le foglie di basilico spezzettate , mescolate e servite. Una variante di questa ricetta prevede l'uso anche della pancetta che potete aggiungere in padella facendola soffriggere con le zucchine.