FARFALLE CON ZUCCHINE E RICOTTA

Ingredienti per 3 persone:

- 320 g di pasta tipo farfalle,
- 2 zucchine,
- 150 g di ricotta,
- 4 rametti di salvia a foglie piccole,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 peperoncini rossi freschi,
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 noce di burro,
- sale.

Lavate e spuntate le zucchine, poi con l'apposito attrezzo riducetele in lunghi bastoncini non più spessi di 1 centimetro.
In una padella versate 5 cucchiai di olio, unite gli spicchi di aglio e cuocete a fuoco medio.
Fate dorare l'aglio, poi, prima di eliminarlo, schiacciatelo per profumare l'olio.
Buttate nella padella i bastoncini di zucchine, fateli saltare, smuovendo il recipiente, in modo che non prendano una coloritura troppo intensa.
Quando saranno ammorbidite, salatele e toglietele dal fuoco.
Fate bollire l'acqua, salatela e cuocete le farfalle al dente.
Intanto pulite i peperoncini, che non devono essere troppo piccanti, eliminando i piccioli e i semini interni.
Poi tritateli.
Scaldate una terrina con un paio di mestoli di acqua bollente, poi rovesciate fuori l'acqua e disponete dentro la ricotta sbriciolata grossolanamente.
Mettete la terrina sopra una casseruola con acqua calda in modo che non si raffreddi.
Quando la pasta sarà cotta, scolatela conservando mezzo mestolo della sua acqua di cottura.
Conditela con una noce di burro, poi rovesciate la pasta nella padella delle zucchine che avrete riportato sul fuoco per farle scaldare.
Aggiungete i peperoncini tritati e padellate tutto per qualche istante.
Rovesciate la pasta con le zucchine nella terrina della ricotta, unendo l'acqua di cottura tenuta da parte e mescolate.
Suddividete la pasta in fondine calde e adagiate su ogni porzione un rametto di salvia.
Servite subito.