

PENNE CON ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo penne,
- 3 zucchine,
- 20 cl di panna,
- 50 g di burro,
- 150 g di ricotta piemontese (o ricotta romana),
- 60 g di formaggio grana,
- 1 pizzico di sale.

Tagliare le zucchine a fettine sottilissime e cuocerle per 15 minuti con 50 g di burro e un pizzico di sale, mescolando spesso.

Unire la metà del grana, la panna e la ricotta, mescolare amalgamando bene e conservare al caldo a bagnomaria. Cuocere la pasta, scolarla e condirla con il composto di zucchine e ricotta, mescolare velocemente, cospargere con il grana rimasto e servire caldo.