

# PENNETTE AL RAGÙ DI BRANZINO

## Ingredienti:

- 480 g di penne,
- 300 g di filetto di branzino,
- 200 g di zucchine novelle,
- 3 dl di vino bianco secco,
- 1 spicchio d'aglio,
- brodo vegetale,
- prezzemolo tritato,
- olio d'oliva,
- pepe,
- sale.

In una padella fate soffriggere uno spicchio d'aglio in olio d'oliva, incorporate i filetti di branzino e le zucchine tagliate a listarelle.

Rosolate il tutto a fuoco vivace, quindi bagnate con il vino bianco secco e lasciate evaporare.

Aggiungete sale e pepe e coprite con il brodo vegetale.

Lasciate cuocere per circa 15 minuti; se necessario aggiungete dell'altro brodo vegetale.

Lessate le penne in abbondante acqua salata, scolatele al dente e versatele nella salsa.

Spadellatele per pochi minuti aggiungendo un filo di olio d'oliva e una spolverata di prezzemolo.