

RIGATONI ALLE ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di rigatoni,
- 500 g di zucchine (possibilmente con il fiore),
- 2 spicchi d'aglio,
- un ciuffo di prezzemolo,
- cinque cucchiaini di olio,
- sale,
- pepe macinato,
- origano,
- pecorino grattugiato.

Pulite, lavate e tagliate a tocchetti le zucchine ed il loro fiore.

Tritate l'aglio ed il prezzemolo e metteteli a rosolare, con l'olio, in un tegame abbastanza grande da contenere anche le zucchine.

Quando il soffritto sarà pronto, gettatevi la verdura; salate, pepate e cospargete con una presa di origano fresco.

Coprite il recipiente e lasciate cuocere a fuoco lento per 15-20 minuti circa.

Se il sughetto di cottura delle zucchine si asciugasse troppo, aggiungete un poco di acqua.

Nel frattempo mettete al fuoco anche la pentola, con abbondante acqua salata, per cuocere la pasta.

Allorché i rigatoni saranno pronti, scolateli, poneteli in una zuppiera di servizio, copriteli con le zucchine ben calde e cospargeteli di pecorino grattugiato.

Mescolate bene, ma delicatamente per non rovinare la pasta.

Servite subito.