BAVETTE CON ZUCCHINE E ALICI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo bavette integrali
- 200 g di acciughe
- 400 g di zucchine napoletane
- 1/2 cipolla
- aglio
- maggiorana
- salvia
- basilico
- vino bianco secco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale marino
- pepe

Imbiondire la cipolla in olio, aglio; unire un trito di erbe aromatiche, poi le zucchine a fettine e rosolare.
Far brasare a fiamma bassa per 15 minuti unendo sale, pepe e vino.
Unire le acciughe prive di lisca e testa e far cuocere 5-6 minuti.
Lessare la pasta, scolarla e insaporirla nell'intingolo.
Rifinire con basilico fresco.