

Maccheroni con pesto di zucchine e ricotta *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Tagliare le zucchine a rondelle e saltarle in padella con poco olio evo, uno spicchio d'aglio e una foglia d'alloro. Quando sono moderatamente cotte e fredde, frullarle con la ricotta, i formaggi grattugiati che doserete a piacere, le noci, un pò di prezzemolo fresco, un pizzico di sale e due cucchiaini d'acqua. Con il pesto ottenuto condite i vostri maccheroni fatti a mano.

Consigli

Regola l'equilibrio dei formaggi grattugiati a piacere, per ottenere un pesto più o meno saporito!

Curiosità

I maccheroni spesso vengono cotti e serviti assieme alle orecchiette: in questo caso, l'unione dei due formati prende il nome di "maritati".

Informazioni

Preparazione 10 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Maccheroni 500 grammi (fatti a mano)

Zucchine (4 zucchine fresche)

Ricotta 50 grammi

Gherigli di noci 50 grammi

Caciotta 20 grammi (grattugiata)

Pecorino 10 grammi (grattugiato)

Sale

Aglio 1 spicchio

Alloro (una foglia di alloro)

Prezzemolo