



FARFALLE CON ZUCCHINE E CREMA DI FORMAGGIO

lericettediziapatty.blogspot.it



Ingredienti:

350 g di pasta tipo farfalle
4 zucchine
1 pacchetto di formaggini
Olio evo Dante
sale
parmigiano grattugiato a piacere

Preparazione:

Spuntate e lavate le zucchine, tagliatele a rondelle e fatele rosolare in abbondante olio evo in una larga padella (in modo che, dopo, potete farci saltare la pasta). Giratele spesso per non farle bruciare e quando sono quasi pronte, aggiustate di sale. Nel frattempo cuocete la pasta e preparate la crema di formaggio mettendo in un pentolino i formaggini a pezzettini con un goccio di latte, fate sciogliere il tutto fino a quando si formerà una bella crema. Scolate la pasta e tuffatela nella padella con gli zucchini, unite la crema al formaggio e amalgamate bene tutto. Servite caldo con una bella spolverata di parmigiano grattugiato.