



RICETTA



**PETROSELINUM
SATIVUM**

PENNE PREZZEMOLO E ZUCCHINE



INGREDIENTI

- › 320 grammi di mezzepenne rigate
- › 300 grammi di zucchini
- › 60 grammi di prosciutto crudo dolce
- › 40 grammi di pinoli
- › prezzemolo
- › olio extravergine d'oliva
- › sale e pepe

TEMPI DI PREPARAZIONE

Tempo di preparazione: 35 min

PROCEDIMENTO

Tagliare le zucchini a metà nel senso della lunghezza e ricavarne delle sottili mezzorondelle. Saltarle velocemente in padella, toglierle dal fuoco e salarle leggermente. Tostare i pinoli e tenere anche questi da parte. Ridurre a pezzettini il prosciutto e tostare leggermente anche questo. Lessare la pasta in acqua salata e scolarla al dente. Saltarla in padella a fuoco vivace con tutti gli ingredienti, togliere dal fuoco e condire con un filo d'olio e una macinata di pepe. Cospargere con abbondante prezzemolo tritato e servire.