

Pasta con zucchine e prosciutto cotto



ingredienti

150 g di pasta corta (io ho usato le caserecce)
100 g di prosciutto cotto (in fette non troppo spesse)
100 g di robiola
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
2 scalogni
una zucchina
uno spicchio d'aglio
mezzo bicchiere di vino bianco secco
sale, pepe

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

20 min

TEMPO TOTALE

25 min

2 persone

procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi la pasta.

Nel frattempo, preparare il condimento. Pelare gli scalogni e tagliarli longitudinalmente a fettine sottili; pelare l'aglio; tagliare il prosciutto a listarelle; lavare e mondare la zucchina, quindi tagliarla a tocchetti.

In un saltapasta, scaldare l'olio con l'aglio e lo scalogno e far appassire a fiamma bassa; unire quindi la zucchina a tocchetti e far rosolare, unire il vino e far sfumare. Unire infine il prosciutto e far insaporire pochi minuti, quindi spegnere il fuoco.

Quando la pasta sarà cotta, scolirla e trasferirla nel saltapasta insieme al condimento, aggiungere la robiola a tocchetti e saltare la pasta per pochi minuti a fiamma media per sciogliere il formaggio e distribuire bene il condimento. Servire subito la pasta con zucchine e prosciutto cotto.