

# Bucatini al sugo di zucchine e prosciutto crudo



I bucatini al sugo di zucchine e prosciutto crudo sono un piatto semplice ma gustoso. Ottimo come “svuotafriigo” e veloce da preparare.

**Ingredienti per 2 persone**

200 g di bucatini

2 zucchine

50 g di prosciutto crudo

1 cipollotto

500 g di passata di pomodoro

sale e pepe

olio evo

Mettete un filo d'olio in una padella. Tagliate a rondelle il cipollotto e mettetelo a rosolare in padella. Nel frattempo tagliate a cubetti molto piccoli (di lato 3 mm circa) le zucchine e, quando il cipollotto sarà diventato trasparente, mettetele a cuocere in padella.



Nel frattempo portate a bollore un tegame di acqua, salate e buttate i bucatini. Lasciate cuocere per 8 minuti circa.

Quando le zucchine saranno cotte aggiungete la passata di pomodoro e il prosciutto crudo tagliato a listarelle. Fate bollire il sugo per un paio di minuti.

Scolate i bucatini abbastanza al dente e saltateli in padella nel sugo.

E buon appetito!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)