



Farfalle con Prosciutto cotto Puccini, zucchine e pinoli

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 320g Prosciutto cotto Puccini
- 400g pasta formato farfalle
- 4 zucchine medie
- 4 spicchio d'aglio
- 120g pinoli
- 4 mazzetto di timo
- q.b. olio d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe

Preparazione

1. Spezzettare il Prosciutto cotto Puccini con le mani e tagliare le zucchine a rondelle.
2. Lessare le farfalle in abbondante acqua salata.
3. Mentre cuoce la pasta, scaldare 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva con lo spicchio d'aglio in una larga padella antiaderente.
4. Dopodiché, unire le zucchine e due rametti di timo e rosolarle a fuoco vivace per circa 5 minuti, finché risulteranno leggermente dorate.
5. Togliere le zucchine dalla padella, eliminare l'aglio e tenerle da parte.
6. Nella stessa padella unire 2 cucchiaini di olio e rosolare il Prosciutto cotto Puccini e i pinoli per un paio di minuti.
7. A questo punto, scolare la pasta al dente conservando un mestolo dell'acqua di cottura e trasferirla direttamente nella padella insieme alle zucchine tenute da parte.
8. Spadellare brevemente le farfalle e mescolarle al condimento unendo qualche cucchiaino dell'acqua di cottura.

9. Profumare con le foglioline di timo e una macinata di pepe e servire subito.