



### Ingredienti per 6 persone

250 g di pasta corta (io ho usato gli anelletti) cotta in acqua salata e scolata

300 g circa di [crema di zucchine](#)

Olio evo

Pangrattato

### Preparazione

Beh mescoliamo la pasta cotta con la crema di zucchine, versiamola nelle cocotte (cioè dei recipienti di ceramica adatti per la cottura al forno) unte con olio e poi copriamo la superficie con olio e pangrattato.

Inforniamo a temperatura media per 10 minuti circa e finché non si formerà la crosticina.

Sforriamo e serviamo!

Facile no? E che figurone!