

PRIMI PIATTI

Tagliatelle saracene zucchini, pancetta e provolone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Tagliatelle saracene con zucchini, pancetta e provolone...un primo piatto a tutto gusto a partire dal tipo di pasta, che, rispetto ad altre tagliatelle, risulta ancora più saporita grazie alla presenza di una percentuale di farina di grano saraceno.

Per non parlare del condimento: zucchini, pancetta e provolone! Veramente saporito!

Provatelo anche con i vostri figli, le zucchini saranno talmente saporite da risultare gustose anche per coloro che solitamente non le amano.

Scoprite anche la ricetta della [pasta zucchini e pancetta](#)

, facile e sfiziosa!

INGREDIENTI

TAGLIATELLE CON GRANO SARACENO

500 gr

PANCETTA (TESA) 100 gr

PROVOLONE 100 gr

ZUCCHINE 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

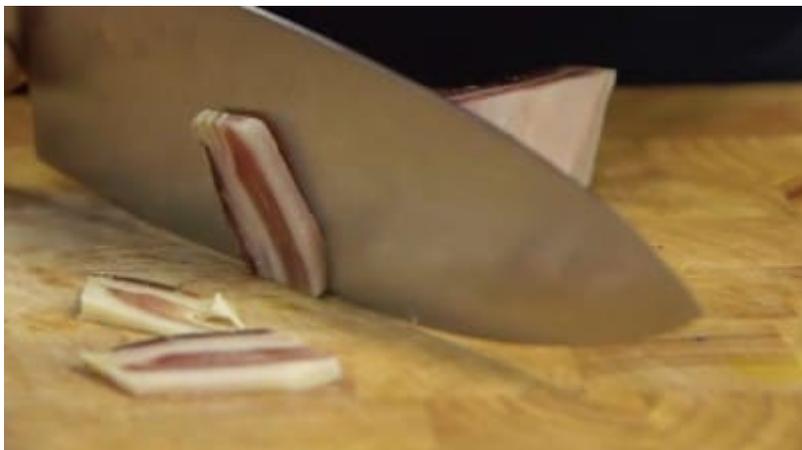
cucchiari da tavola

PEPE NERO facoltativo -

SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliate la pancetta a dadini e fatela rosolare in padella con un giro d'olio extravergine.





2 Quando la pancetta sarà ben rosolata, toglietela dalla padella.

Lavate, spuntate ed affettate le zucchine.



3 Aggiungete in padella due spicchi d'aglio in camicia leggermente schiacciati e le zucchine che dovranno cuocere ed arrostirsi a dovere.

Nel frattempo grattugiate il provolone.



- 4 Portate una pentola colma d'acqua a bollire, versate un filo d'olio extravergine d'oliva e tuffatevi le tagliatelle che dovranno cuocere al dente.





- 5** Ora le zucchine dovrebbero essere abbastanza morbide, unite nuovamente la pancetta messa da parte e fate insaporire. Aggiungete un mestolino d'acqua di cottura della pasta per legare meglio il condimento.



- 6** Scolate la pasta a cottura e trasferitela in padella con il condimento, aggiungete il provolone grattugiato e mantecate bene il tutto.

Aggiungete, a piacere, del pepe appena macinato e servite in tavola.

