

ANTIPASTI E SNACK

Nidi di bucatini con pancetta affumicata croccante e julienne di zucchine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di bucatini
100 g di pancetta affumicata a listarelle
1 tazza di besciamella molto soda
1 spicchio d'aglio a fette
2 zucchine bianche tagliate a julienne
olio extravergine d'oliva
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Mettere a lessare i bucatini in abbondante acqua salata.



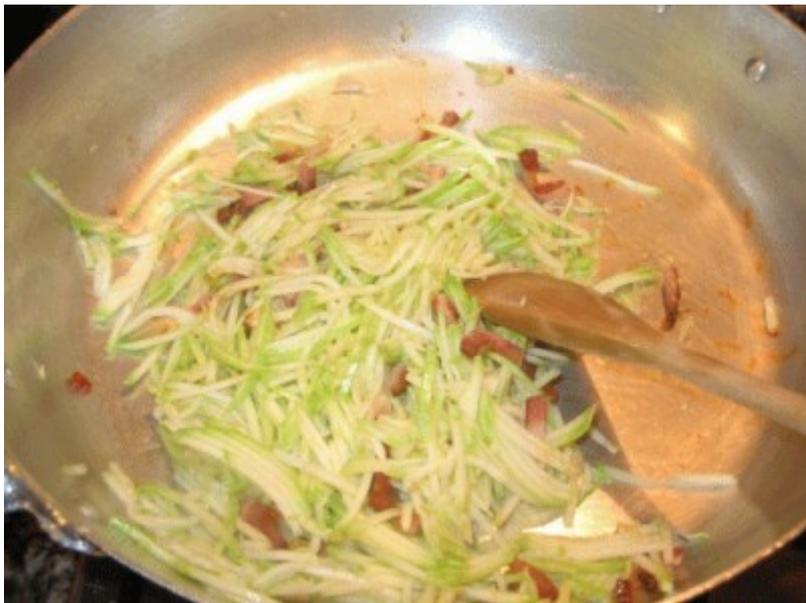
2 Nel frattempo, far rosolare i filetti di pancetta affumicata fino a renderli croccanti.



3 Aggiungere l'olio e l'aglio e far insaporire.



4 Unire, a questo punto, la julienne di zucchine.



5 Lasciar cuocere rimestando per qualche minuto, nel frattempo scolare i bucatini al dente.

Far saltare la pasta insieme al sugo.



6 Far insaporire bene, aggiustare di sale e pepe e aggiungere la besciamella.



7 Ora, con l'aiuto di cucchiaio e forchetta, formare dei piccoli nidi, della dimensione di una grossa noce.



8 Adagiare delicatamente i nidi nei pirottini di carta, precedentemente disposti negli stampi

da muffins.



9 Infornare il tutto a 220°, per una decina di minuti, sotto il grill, quindi servire.

