

PRIMI PIATTI

Pasta con sugo di zucchine e pancetta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g di pasta tipo rigatoni

6 zucchine con il fiore

1/2 cipolla bianca

150 g di pancetta dolce

una confezione di pelati

peperoncino

sale

olio extra vergine di oliva.

PREPARAZIONE



2 Pulire le zucchine e sminuzzarle a julienne.

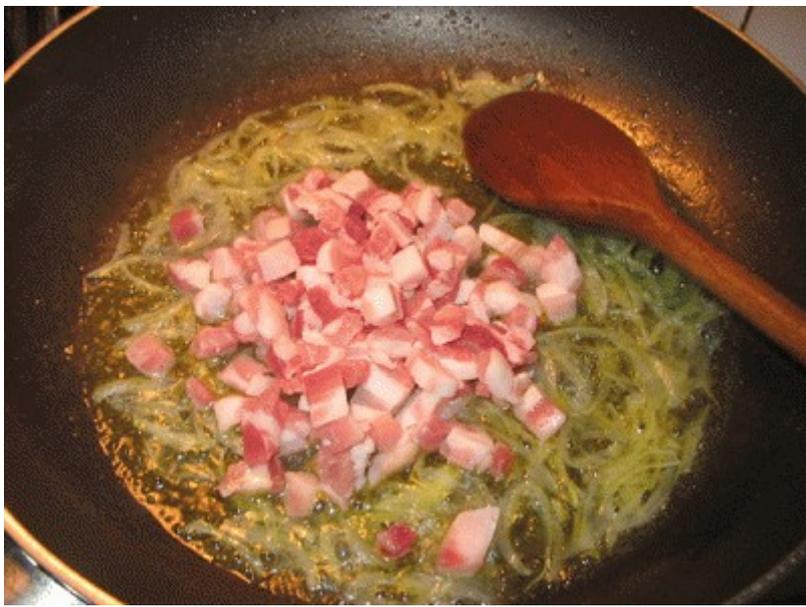




- 3 Tagliare la cipolla a fettine sottili e soffriggere in padella con un goccio d'olio e 1/2 bicchiere d'acqua.



- 4 Aggiungere la pancetta a dadini e rosolare per cinque minuti circa.



5 Aggiungere le zucchine e insaporirle per qualche minuto insieme ai fiori tritati.





6 Aggiungere i pomodori pelati spezzettati e cuocere per circa 10 minuti aggiustando di sale e peperoncino.





7 Condire la pasta con il sugo.





NOTE