

PRIMI PIATTI

# Penne saporite alle zucchine e pancetta

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



**Penne saporite alle zucchini e pancetta:** un primo saporito e veloce da preparare. Ottimo per risolvere un pranzo all'ultimo minuto, è anche una buona scelta per una cena informale tra amici. Provatela, diventerà un piatto di casa! È una ricetta semplice e veloce, da fare quando si hanno poche idee e tanta fame! Piace a tutti per il suo gusto rustico e ben si adatta anche ad una cena tra amici. Se amete questo tipo di piatti vi consigliamo di provare anche le [trofie con crema di zucchini e pancetta](#) oppure se con le zucchini vuoi fare un secondo, prova gli [spiedini mazzancolle e zucchini](#): buonissimi!

## INGREDIENTI

PENNE 400 gr  
ZUCCHINE 2  
PANCETTA AFFUMICATA 200 gr  
SCALOGNO 2  
PECORINO ROMANO grattugiato -  
VINO BIANCO (facoltativo) - 100 ml  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle **penne saporite alle zucchini e pancetta**, per prima cosa tagliate a cubetti la pancetta e fatela rosolare in padella antiaderente fino a renderla croccante, quindi trasferitela in una ciotola e mettetela da parte.



2 Nella stessa padella, aggiungete un filo d'olio con gli scalogni affettati finemente e le

zucchine tagliate a rondelle e lasciate rosolare.



**3** A questo punto aggiungete un po' di vino bianco e lasciate sfumare, facendo evaporare tutta la parte alcolica; quindi salate.



- 4 Mettete una pentola colma d'acqua sul fuoco e portate a bollore. Quando l'acqua bolle, salate e tuffateci le penne.



- 5 Al termine della cottura delle penne, aggiungete un mestolino di acqua della pasta nel sughetto.



6 Scolate la pasta e trasferitela in padella e mescolate.



7 Aggiungete ora la pancetta cotta precedentemente e il formaggio e amalgamate il tutto.



**8** Servite le penne ben calde con una spolverata di pepe e un giro di olio extravergine a crudo.

## CONSIGLIO

**Con cosa potrei sostituire la pancetta?**

Va benissimo del proscitto cotto a dadini o dello speck.

**Posso utilizzare altri tipi di pasta?**

Sì certo, ad esempio anche le farfalle ci stanno benissimo!

