

PRIMI PIATTI

# Riccioli zucchine pancetta e olive

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

360 g di riccioli  
3 zucchine  
una manciata di olive nere denocciolate  
3 cucchiai di olio extravergine di oliva  
60 g di pancetta a dadini  
mezzo bicchiere di vino bianco  
poco parmigiano grattugiato.

## PREPARAZIONE

**1** Tagliare a cubetti le zucchine.

In una padella fate scolare l'olio, unite le zucchine e fatele soffriggere, unite le olive.



**2** Sfumare con il vino ed unite la pancetta.



**3** In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela e mantecatela con il sugo.

Servite con il parmigiano.

