PRIMI PIATTI

Pasta con zucca, pancetta e grana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

PASTA 400 gr

PANCETTA (TESA) 100 gr

ZUCCA 300 gr

GRANA PADANO in scaglie -

SALE

Pasta con zucca, pancetta e grana, un primo piatto rustico e ricchissimo di gusto. Scegliete la pancetta che più gradite, noi abbiamo utilizzato una pancetta calabrese aromatizzata al peperoncino, per dare sempre un tocco in più e diverso a questo primo piatto.

Un primo piatto velocissimo da preparare, scegliete anche il formato di pasta che preferite, noi abbiamo utilizzato dei fusilli freschi ma nulla vi vieta di sperimentare questo piatto anche con della pasta all'uovo. Buon appetito!

Preparazione

1 Tagliate la pancetta a bastoncini, trasferitela in una padella senza condimento e fatela rosolare.

2 Nel frattempo tagliate la zucca a cubetti piccoli.

3 Quando la pancetta sarà ben rosolata, trasferitela in una ciotolina lasciando nella padella

il grasso che avrà rilasciato. Aggiungete alla stessa padella la zucca e un goccio d'acqua bollente e lasciate cuocere.

4 Portate una pentola d'acqua a bollore, salatela e tuffatevi la pasta che cuocerete al dente.

5 Regolate la zucca di sale e verificate il grado di cottura.

6 Quando la zucca e la pasta saranno cotte, unitele in padella e legate il tutto con un mestolo d'acqua di cottura della pasta.

7 Quando ancora la preparazione in padella è umida, aggiungete il parmigiano e mantecate bene formando una golosa cremina.

8 Aggiungete, infine, la pancetta messa da parte e lasciate che riprenda calore.

9 Servite con grana in scaglie.