

PRIMI PIATTI

Pasta zucchine e pancetta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Anche questa **ricetta** è un [primo piatto](#) dell'**ultimo minuto**, infatti, come per gli [spaghetti tonno e pomodorini](#), anche la **pasta zucchine e pancetta** rientra nella nostra lista di **ricette salvacena**, soprattutto quando, in modo del tutto casuale, capita gente impreveduta all'ora di cena. Chi non tiene mai almeno **un paio di zucchine in frigo** per ogni evenienza? E la **pancetta** che, magari **conservata sottovuoto**, si mantiene anche per mesi!

Seguendo **la nostra ricetta con video e passo passo fotografico**, vedrai come è facile **cucinare un piatto di pasta con soli due ingredienti e il frigo quasi vuoto!** Questa pasta è magnifica in ogni stagione,

ma **in estate**, con le **zucchine bacciate dal sole** lo è ancor di più!

Ecco alcune **idee di ricette con le zucchine** che potresti **portare in tavola** a seguito della **pasta zucchine e pancetta**:

[Frittelle con le zucchine](#)

[Zucchine in padella](#)

[Salmone con le zucchine
zucchine e uova](#)

INGREDIENTI

FUSILLI BUCATI CORTI 400 gr

PANCETTA 250 gr

ZUCCHINE 4

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la **pasta zucchine e pancetta** per prima cosa taglia la pancetta a listarelle o a cubetti, come preferisci. Lava le zucchine e spuntale alle estremità, poi tagliale prima a rondelle e poi taglia ogni rondella in 4 parti, infine mettile da parte.





- 2** In una padella antiaderente metti un filo di olio extravergine di oliva, aggiungi la pancetta e fai rosolare bene per qualche minuto.



- 3** Quando la pancetta è bella croccante togliila dalla padella con una paletta forata, in questo modo il grasso della pancetta e l'olio rimarranno nella padella. Appoggia la pancetta rosolata in un piatto e metti uno spicchio di aglio nella padella.



- 4 Riempi una pentola capiente di acqua e mettila sul fuoco, servirà a cuocere la pasta, mentre aspetti che arrivi a bollore torna al condimento.

Accendi il fuoco sotto alla padella, aggiungi le zucchine e falle rosolare a fuoco vivace. Regola di sale, abbassa la fiamma e fai andare controllando ogni tanto la cottura, se necessario mescola con un cucchiaio di legno. Quando le zucchine sono quasi cotte, toglilo l'aglio e aggiungi la pancetta, mescola e fai cuocere per altri 3 minuti, spegni il fuoco e lascia tutto nella padella.



5 A questo punto l'acqua è arrivata a bollire, abbassa la fiamma sotto la pentola, versaci un pugno di sale grosso, alza di nuovo la fiamma e, quando l'acqua riprende a bollire, cala la pasta. Cuoci la pasta per il tempo indicato nella sua confezione.

Quando la pasta è pronta, cotta al dente, scolala e uniscila al condimento, se ti sembra sia troppo asciutto, puoi aggiungere un paio di cucchiaini della sua acqua di cottura. Aggiusta di sale e pepe e mescola bene. Impiatta e servi ben calda in tavola.



