

PRIMI PIATTI

Pasta zucchine e pancetta

di: *giovi31*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La pasta zucchine e pancetta è un [primo piatto](#) sfizioso e semplice, un perfetto salvacena da preparare in pochi minuti. Con soli due ingredienti porterete in tavola una pasta appetitosa dal gusto avvolgente e stuzzicante che incontrerà il gusto di tutta la famiglia!

Venite a scoprire altre deliziose varianti di questo primo piatto:

[Tagliatelle saracene zucchine, pancetta e provolone](#)

[Carbonara di zucchine](#)

[Spaghetti alle zucchine](#)

[Spaghetti rucola e pancetta](#)

INGREDIENTI

FUSILLI BUCATI CORTI 400 gr

ZUCCHINE 4

PANCETTA 250 gr

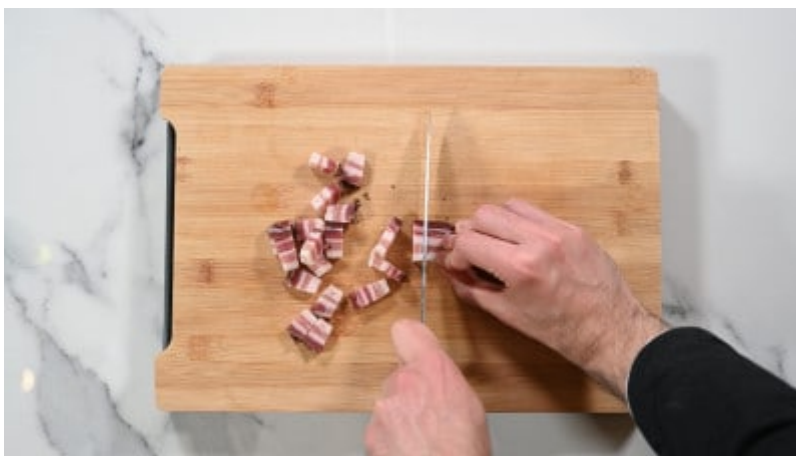
SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la pasta zucchine e pancetta per prima cosa tagliamo la pancetta a listarelle. Tagliamo le zucchine prima a rondelle e poi in quattro e mettiamole da parte.





2 Rosoliamo la pancetta in padella con un filo di olio.



3 Quando la pancetta è bella croccante togliamola dalla padella, lasciando il suo grasso, e inseriamo nella padella uno spicchio di aglio.



4 Aggiungiamo le zucchine precedentemente tagliate. Facciamole rosolare, aggiustiamo di sale e nel frattempo lessiamo la pasta. A qualche minuto dalla fine della cottura togliamo l'aglio, aggiungiamo nella padella la pancetta.





- 5 Scoliamo la pasta al dente e uniamola alle zucchine e alla pancetta. Se necessario aggiungiamo un bicchiere di acqua di cottura, pepe a piacere e mescoliamo bene. Impiattiamo e serviamo ben calda la pasta zucchine e pancetta.



CONSERVAZIONE