

PRIMI PIATTI

Penne saporite alle zucchine e pancetta

di: *Adriana*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



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

Penne saporite alle zucchine 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 amate questo tipo di piatti vi consigliamo di provare anche le trofie con crema di zucchine e pancetta oppure se con le zucchine vuoi fare un secondo, prova gli spiedini mazzancolle e zucchine: buonissimi!

Preparazione

- 1 Per realizzare la ricetta delle **penne saporite alle zucchine 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 metteteli 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.

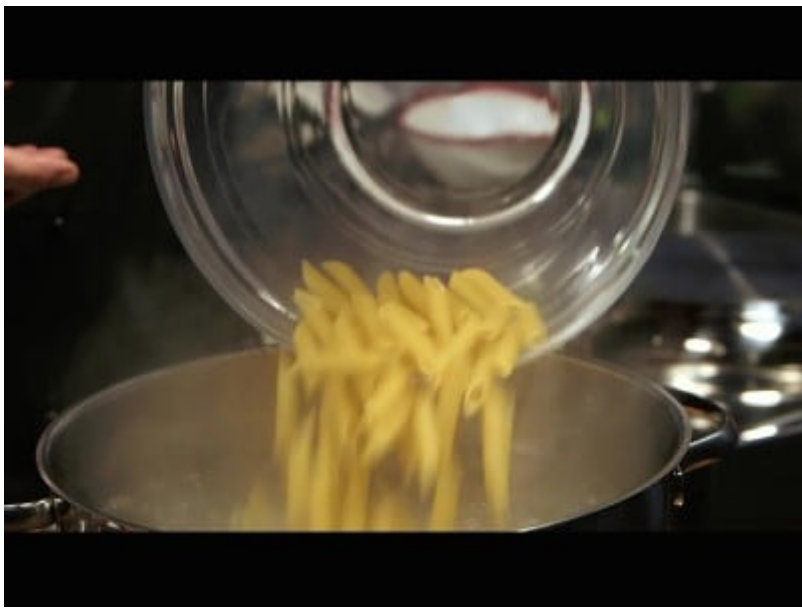




- 3** A questo punto aggiungete un po' di vino bianco e lasciate sfumare, facendo evaporare tutta la parte alcolica; quindi salate.



- 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