

PRIMI PIATTI

## Pennette primavera

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

2 zucchine  
2 cipolle  
300 g di pancetta dolce  
400 g di pennette  
3 cucchiari di olio extravergine di oliva  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Tritare la cipolla.

In una padella mettete la cipolla e l'olio e fate rosolare.

**2** Unite la pancetta e il pepe e lasciate cuocere.

**3** Grattugiare la zuccina.

4 Unite le zucchine al condimento e fate cuocere per circa 15 minuti.

5 Nel frattempo in una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela al dente ed unitela al condimento.