

PRIMI PIATTI

Trofie con zucchine e pancetta

di: *sirenetta*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: media

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 15 min

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di trofie

6 zucchine grandi

200 g di pancetta a dadini

1 spicchio di aglio

3 cucchiaini di olio extravergine di oliva

qualche foglia di basilico

sale.

Preparazione

1 Tagliare a pezzetti le zucchine.

In una padella mettete le zucchine, l'aglio e l'olio e fate rosolare.



2 Coprite e fate cuocere tenendo presente che devono rimanere al dente.

Unite la pancetta.



3 Fate insaporire per qualche minuto.

In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, quando sono al dente unitele al condimento e mescolare.



4 Servite con alcune foglie di basilico.

