

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.

