

Ricette a quadretti

Rigatoni con zucchine e pancetta



N. porzioni: 4

Tempo: 40 min

Ingredienti

- 350 g Rigatoni
- 1/2 Cipolla
- 80g Pancetta affumicata
- 3 Zucchine
- 1 Patata
- 40g Prezzemolo
- Basilico
- Olio di oliva
- Rosmarino
- Parmigiano
- Sale
- Pepe

Preparazione

1. Dorare la cipolla con un po' di olio. Aggiungere la pancetta, il rosmarino, e le zucchine tagliate a dadini versando un cucchiaino d'acqua per aiutare la cottura. Salare e pepare.
2. Cuocere la pasta e la patata tagliata a dadini in abbondante acqua salata e scolare la pasta al dente.
3. Saltare la pasta con il condimento appena preparato, aggiungere il basilico e il prezzemolo tritati e servire.

