

ORECCHIETTE ZUCCHINE E PANCETTA DI GIORGIA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- aglio
- sale
- latte (mezzo bicchiere)
- zucchine (400gr)
- orecchiette (350gr)
- Parmigiano Reggiano
- pepe
- pancetta affumicata (100gr)
- peperoncino

Come si prepara

Mettere l'acqua a bollire, nel frattempo tagliare le zucchine a rondelle e porle in una padella aderente con olio, aglio e peperoncino.

Quando le zucchine saranno quasi cotte aggiungere la pancetta e far insaporire.

Scolare le orecchiette al dente e saltarle nella padella aggiungendo il latte.

Solo alla fine aggiungere il parmigiano ed il pepe.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags

ricetta utente, ricette utenti, pasta corta, orecchiette, primo, orecchiette zucchine e pancetta, orecchiette con zucchine