

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Rigatoni con sugo di zucchine e pancetta

Strawberry · Thursday, October 29th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

400gr rigatoni

- 100gr pancetta
- 2 zucchine
- 400gr polpa di pomodoro
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

Pelate la cipolla a fette sottili, lavate e tagliate le zucchine a dadini. In una padella senza grassi , fate rosolare la pancetta a dadini, fino a quando non risulta croccante. In un tegame con l'olio, versate la cipolla e le zucchine tagliate e fate cuocere per circa 5 minuti, aggiungete la polpa di pomodoro, salate e continuate la cottura per altri 10 minuti, unite la pancetta e fate cuocere altri 5 minuti. Cuocete i rigatoni in acqua salata, scolateli e conditeli con il sugo preparato, disponeteli in un piatto da portata e cospargete con il prezzemolo tritato.

This entry was posted on Thursday, October 29th, 2015 at 7:38 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#), [Senza categoria](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.