

Mezze maniche alla zucca saporita

Le mezze maniche alla zucca saporita si realizzano condendo la pasta scolata al dente con la zucca rosolata con la pancetta tagliata a listerelle in una padella con l'olio; la cottura procederà fino a che la zucca risulterà croccante.



INGREDIENTI

- 320 g **Mezze maniche**
- 200 g **Zucca**
- 60 g **Pancetta affumicata**
- 40 g **Parmigiano**
- 1 **Cipolla**
- 3 cucchiaini **Olio extravergine d'oliva**
- 1 rametto **Timo**
- 1 rametto **Rosmarino**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**

PREPARAZIONE



Dopo aver sbucciato la zucca, eliminate i semi e i filamenti e tagliatela a dadini. Sbollentatela per 10 minuti in acqua leggermente salata.



Affettate a velo la cipolla e rosolatela per circa 10 minuti a fuoco lento con cucchiari di olio assieme alla zucca, il timo e il rosmarino tritati proseguendo la cottura finchè la zucca apparirà completamente disfatta.



Nel frattempo tagliate la pancetta a pezzetti della stessa dimensione della zucca e rosolatela in un altro tegame con un cucchiaino di olio fino a quando non risulta croccante. A fuoco spento aggiungete la zucca con la cipolla e mescolate.



Lessate molto al dente le mezze maniche, aggiungetele al condimento preparato, pepate e fate insaporire per un paio di minuti a calore vivace. Condite con il parmigiano grattugiato e servite.