

Pasta ricotta e pancetta

La **pasta ricotta e pancetta** costituisce un piatto dal sapore invitante e convincente, prepariamola seguendo questi passaggi.



INGREDIENTI

- 100 g **Pancetta**
- 3 cucchiaini **Olio extravergine d'oliva**
- 1 **Scalogn**o tritato
- 2 **Zucchine** medie
- 2 cucchiaini **Basilico fresco** tritato
- 300 g **Ricotta**
- 400 g **Pasta (linguine)**
- 70 g **Parmigiano Reggiano** grattugiato
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**
- 150 g **Polpa di zucca**

PREPARAZIONE



Lessate la pasta al dente in abbondante acqua leggermente salata, scolatela conservando un bicchiere dell'acqua di cottura.



Rosolate la pancetta a pezzetti in una padella per circa 8 minuti, poi levatela dalla padella lasciandola su carta assorbente per eliminare l'eccesso di grasso.



Nella stessa padella versate 2 cucchiai di olio e rosolate lo scalogno per un paio di minuti prima di aggiungere le zucchine e la zucca tagliate a pezzetti. Cuocete per 8 minuti poi aggiungete il basilico, sale e pepe e togliete dal fuoco.



In una scodella mescolate la ricotta con 1 cucchiaio di olio ed aggiungere il pepe a piacere.



Aggiungete le linguine e la pancetta alle verdure nella pentola, unite anche la ricotta e mantecate per qualche minuto, aggiungendo l'acqua di cottura della pasta se la salsa risultasse troppo densa. Servite condendo col parmigiano.