

Zucchine con pancetta

Le zucchine con pancetta costituiscono un delizioso antipasto preparato con le zucchine tagliate a rondelle e rosolate con pomodoro, cipolla, sale e pepe. Dopo una breve cottura durante la quale mescoleremo gli ingredienti, potrà essere servita calda.



INGREDIENTI

- 500 g **Zucchine** novelle
- 300 g **Pomodori** maturi
- 80 g **Pancetta** in una sola fetta
- 1 **Cipolla**
- 1/2 spicchio **Aglio**
- 4 cucchiaini **Olio extravergine**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**

PREPARAZIONE



Tagliate a striscioline la pancetta. Spuntate le zucchine, lavatele e tagliatele a rondelle.



Far scottare per un minuto i pomodori in una casseruola con acqua in ebollizione, scolateli, privateli della pelle e dei semi e tagliateli a listerelle.



Pulite la cipolla. Lavatela e affettatela. Mettetela in un tegame con l'olio, la pancetta tagliata a striscioline e l'aglio sbucciato e leggermente schiacciato. Fateli appassire a fuoco moderato, senza lasciarli dorare.



Aggiungetevi le zucchine e fatele rosolare per qualche minuto, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.



Unitevi le listerelle di pomodoro, insaporite con sale e pepe e continuate la cottura per 10-15 minuti, mescolando di tanto in tanto. Servitele calde.