



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## TORTIGLIONI CON ZUCCHINA E PANCETTA

[barbapasticcetti.blogspot.it](http://barbapasticcetti.blogspot.it)



### Ingredienti per 2 persone:

tortiglioni  
1/2 scalogno  
1 zucchini media meglio se romanesca  
100 g di formaggio cremoso spalmabile  
sale e pepe nero macinato q.b.  
2 cucchiari di Olio evo Dante.

### Preparazione:

Mettere a bollire l'acqua per la pasta e salarla a piacere quando inizia il bollore. Nel frattempo sul fornello a gas in una padella versare 2 cucchiari di olio evo e farvi cuocere a fiamma moderata e con coperchio chiuso la zucchini lavata e tagliata a dadini. A metà cottura aggiungere la pancetta facendola rosolare per bene. Ultimare la cottura e a fuoco spento aggiungere nella padella il formaggio cremoso ed un cucchiario bollente di acqua di cottura della pasta per farlo sciogliere mescolando bene. Scolare la pasta un minuto prima di fine della cottura, versarla nella padella riaccendendo il gas. Terminare la cottura e servire nei piatti con una macinata di pepe.

