



## LINGUINE ZUCCHINE PANCETTA E PHILADELPHIA

[blog.alice.tv/bricioleefantasia/](http://blog.alice.tv/bricioleefantasia/)



### Ingredienti:

350 g di pasta tipo Linguine  
150 g di pancetta affumicata  
250 g di philadelphia  
2 zucchine genovesi  
Olio di Oliva Dante  
caciocavallo di Sicilia grattugiato

### Preparazione:

In una padella mettiamo dell'olio di oliva e facciamo soffriggere la pancetta affumicata per qualche minuto... poi aggiungiamo le zucchine che tagliamo a julienne.. lasciamo rosolare almeno 7 minuti. Aggiungere la philadelphia e dopo aver cotto la pasta bene al dente, versarla nella padella maneggiandola con le zucchine. Impiattare e spolverizzare il tutto con caciocavallo di Sicilia!