



Spaghetti zucchini, pancetta e noci

Ingredienti

500 g di spaghetti non sottili
mezza cipolla dorata a dadini
3 zucchine a dadini
150 g di pancetta affumicata a dadini
30 g di noci secche a pezzetti
sale
pepe
2-3 cucchiaini di parmigiano
100 ml di olio extravergine di oliva di buona qualità

Quando si dice che le cose improvvisate sono sempre le migliori: ricetta ideata e realizzata durante l'ultimo giorno del Maxiraduno 2016.

Mettere in un tegame capiente olio, cipolla, pancetta e zucchini, accendere la fiamma e far cuocere a fiamma dolce fino a cottura completa delle zucchini. Pepare. (Io non ho salato)

Lessare al dente gli spaghetti in abbondante acqua salata, tenere da parte in caldo circa mezzo litro dell'acqua di cottura e trasferire gli spaghetti nel tegame per completarne la cottura aggiungendo un po' alla volta l'acqua tenuta da parte, fino a completamento della cottura (non è detto che vi occorra tutta).

Spegnare il fuoco ed aggiungere il parmigiano grattugiato e le noci.