
FARFALLE CON ZUCCHINE E PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo farfalle,
- 1 scalogno tritato finemente,
- 4 zucchine piccole tagliate a rondelline,
- 3 fette di pancetta affumicata a piccoli pezzi,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 spolverata di herbes de provence,
- 1/2 tazza di vino bianco,
- 1 tazza di brodo vegetale (o brodo di pollo),
- 50 g di burro,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 manciata di prezzemolo.

Con qualche cucchiaino d'olio d'oliva, fare rosolare in una padella la pancetta.

Quando è quasi fatta, rimuoverla.

Mettere lo scalogno e le rondelline di zucchine nella padella con l'olio e (adesso) il grasso di pancetta.

Cuocere questo 'soffritto' (senza la carne) per pochi minuti, poi aggiungere una spolverata di herbes de provence.

Mescolare tutto bene, e saltarlo per qualche minuto di più.

Le zucchine devono essere leggermente rosolate, anche morbide ma non spappolate.

Aggiungere il vino e ridurlo finché non rimanga quasi nessun liquido.

Aggiungere il brodo.

Ridurre questo liquido un po', (a metà).

Nel frattempo cuocere la pasta.

Una volta scolata, rovesciarla nella padella, con la pancetta anteriormente messa da parte.

Saltare tutto a padella, aggiungendo il burro, il parmigiano, e finalmente la spolverata obbligatoria di prezzemolo fresco.