



Tortiglioni con Zucchine, Pancetta e Philadelphia

Primo piatto **facile** e **veloce** da preparare, qui ho scelto i **tortiglioni**, ma si abbina bene anche a una pasta lunga che sia **linguina** o **bucatini**. Se hai difficoltà con il **taglio** ti consiglio di tagliarti **tutto** mentre aspetti che l'acqua bolle e poi iniziare a fare la **salsa**, che comunque in 6 - 7 minuti riesci a prepararla, le **zucchine** vanno cotte, se tagliate a cubetti come in foto, 2 - 3 minuti per lasciarle **croccanti**.



4
Porzioni



10 min.
Preparazione



15 min.
Cottura

Ingredienti

320 GR	TORTIGLIONI
150 GR	PANCETTA A CUBI
100 GR	PHILADELPHIA
1	ZUCCHINA
1	CIPOLLA
Q.B.	SALE, OLIO EXTRA VERGINE

Procedimento

1

METTI L'ACQUA SALATA A BOLLIRE, TAGLIA LA CIPOLLA A JULIENNE, IN UNA PADELLA CALDA CON OLIO, AGGIUNGI LA CIPOLLA E LA PANCETTA (FOTO 1) E FAI CUOCERE A FUOCO MEDIO

2

APPENA BOLLE L'ACQUA METTI LA PASTA A CUOCERE, NEL FRATTEMPO TAGLIA LA ZUCCHINA A CUBETTI (FOTO 2), QUANDO LA CIPOLLA E LA PANCETTA SONO APPASSITE (FOTO 3) AGGIUNGI LE ZUCCHINE (FOTO 4) E FAI CUOCERE PER 3 - 4 MINUTI

3

QUANDO LA PASTA E' PRONTA SCOLALA, METTILA NELLA PADELLA E AGGIUNGI LA PHILADELPHIA (FOTO 5)

4

AMALGAMA IL TUTTO A FUOCO ALTO (FOTO 6), SE RISULTA ASCIUTTO AGGIUNGI UN PO' DI ACQUA DI COTTURA, MESCOLA ANCORA PER BENE E SERVI.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
502	19,94	57,80	20,94