

Caserecce pancetta zucchine e funghi

INGREDIENTI:

300 gr di pasta formato caserecce,
1 zuccina,
100 gr di pancetta a cubetti (se piace affumicata),
5-6 funghi champignon,
1 spicchio di aglio,
1 rametto di timo,
sale qb,
3 cucchiaini di olio.

In una padella mettere l'olio e lo spicchio d'aglio privato dell'anima e tritato finemente (se non vi piace potete metterlo intero rosolarlo un po' e poi toglierlo) e la pancetta e far rosolare un paio di minuti.

Tritare a cubetti la zuccina e i funghi e aggiungerli alla pancetta rosolata e lasciar cuocere a fuoco vivace per pochi minuti in modo che le verdure rimangano croccanti, salare e aggiungere delle foglioline di timo.

Cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolarla al dente e mantecarla un po' all'interno del condimento e servire.

Per chi vuole può aggiungere un po' di formaggio grattugiato.