

Orecchiette con pancetta, wurstel, cipolla bianca, zucchini e rughetta

In questo piatto, c'è il **verde** della rughetta, il **rosso** della pancetta, wurstel e pomodoro, per **completare i colori della bandiera italiana, manca il bianco**, subito accontentati..., zucchini e cipolla.

INGREDIENTI X 4 persone

- 50 grammi pancetta
- 50 grammi wurstel
- Una zucca 100 grammi
- Una cipolla 100 grammi
- Pomodoro fresco o in bottiglia 300 grammi
- Un mazzetto di rughetta 100 GR
- olio 4 cucchiai
- parmigiano
- sale q.b.
- 350 gr di orecchiette

Tempo 30 min
Difficoltà facile

Preparazione

Scaldare la pancetta in un tegame antiaderente per sciogliere il grasso, aggiungere l'olio, i wurstel, la zucca e la cipolla affettata. Far appassire, unire il pomodoro, il sale, coprire e far cuocere a fiamma bassa per circa 20 minuti.

Contemporaneamente sbollentare la rughetta in acqua calda, dopo averla lavata.

Portare ad ebollizione una pentola di acqua, aggiungere il sale e le orecchiette.

Scolare le orecchiette al dente e metterle nel tegame contenente il condimento appena preparato, insieme alla rughetta, mescolare, farla cuocere lentamente e lasciarla insaporire.

Trasferite la pasta su un piatto di portata e cospargere con abbondante

parmigiano... e se piace, il peperoncino piccante.

Accompagnare con vino Cerasuolo d'Abruzzo.

Le foto sul link:

<https://plus.google.com/photos/102927067766305302836/albums/6054743921195412673?banner=pwa&gpsrc=pwr1>

Luciano Pellegrini *agnpell@libero.it*

cell +393404904001