

MEZZE MANICHE AL TELEFONO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo mezze maniche rigate,
- 120 g di pancetta a cubetti,
- 2 zucchine,
- 1 cipolla,
- formaggio parmigiano,
- 2 cucchiai olio d'oliva,
- 150 g di mozzarella,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- aglio,
- peperoncino,
- sale,
- pepe.

Rosolate in padella la cipolla con olio, aglio e peperoncino.

Saltare velocemente la pancetta ed aggiungere le zucchine che avrete lavato, spuntato e tagliato a rondelle.

Aggiustate di sale e pepe e portate a cottura.

Cuocete le mezze maniche al dente, scolatele e saltatele in padella con le zucchine.

Aggiungete la mozzarella ridotta in cubetti piccolissimi, il parmigiano, mescolate bene e servite.

al telefono, in termini gastronomici, indica una preparazione con mozzarella che - a contatto di cibi caldi - cola formando i caratteristici e golosi fili.