Penne rigate a los zucchini, pesto y jugo de panceta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Blanco: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Echalottes: Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Zucchinis: 3 Unidades

Jugo de pancetas

Vino Blanco: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Panceta salada: 50 g
Salvia: A gusto
Panceta ahumada: 50 g
Tomillo: A gusto
Ajo: 1 Diente
Peperoncino: 1 Unidad
Tomates Perita: 1 Lata

Pesto ligure

Ajo: 1 cdita.
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Penne Rigate: 100 g
Hojas de Albahaca: 3 Tazas
Queso grana: 1 cda.
Queso Pecorino: 2 cdas.
Piñones: 2 cda.
Perejil: 1 Taza

Preparación de la Receta

Zucchini

- Con la ayuda de una mandolina haga spaghetti con la cáscara de los **zucchini**
- Pele y pique finamente los echalottes.
- En una sartén con en aceite de oliva saltee con los echalottes e incorpore estos spaghetti

- Añada el vino blanco.
- Condimente con sal y pimienta.
- Cocine hasta que queden crocantes.

Jugo de pancetas

- Corte las *fetas* de **panceta** en bastones.
- Blanquee en agua hirviendo y escurra bien.
- Procese los tomates.
- Pique el *ajo*, la salvia, el *tomillo* y el pepernocino.
- En una sartén saltee el *ajo*, la salvia y el *tomillo*
- Baje el fuego.
- Incorpore las pancetas, el *peperoncino*, el caldo y el vino blanco
- Rectifique la sazón.
- Cocine 10 minutos a fuego mediano.

Pesto ligure

- Pique muy bien el *ajo*.
- Ponga en una procesadora la *albahaca* y el *perejil*.
- Agregue el *ajo* y comience a procesar.
- Incorpore el aceite mientras trabaja la procesadora.
- Añada el queso pecorino y grana.
- Continue echando aceite hasta lograr la consistencia deseada
- Adicione los piñones
- Condimente con sal.
- Coloque en un bowl
- Cocine la pasta en abundante agua salada.
- Escurra
- Lleve la pasta a un bowl, agregue aceite de oliva.
- Coloque la pasta en una fuente, en el centro un poco de *zucchini* y a los lados pesto y **jugo** de pancetas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/penne-rigate-a-los-zucchini-pesto-y-jugo-de-panceta