

# 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  
**Zucchini:** 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 cedita.  
**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 peperoncino.
- 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.
- Continúe 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>