

## TROFIE CON RAGÙ DI VERDURE E PANCETTA CROCCANTE

Ingredienti per 4 persone

350 g di Trofie  
180 g di zucchini  
150 g di punte di asparagi  
1 cipolla  
100 g di pancetta tesa  
4 fettine di pancetta  
200 g di pomodori maturi  
50 g di grana grattugiato  
1 spicco d'aglio  
½ bicchiere di brodo vegetale  
Olio Extra Vergine d'Oliva  
Prezzemolo, Sale e Pepe

### PROCEDIMENTO

Pulire le zucchini e gli asparagi, tagliarli a strisce sottili, in una padella scaldare un filo d'olio Ex. Vergine di Oliva e soffriggere l'aglio, aggiungere le zucchini e gli asparagi, salare e pepare, bagnare con mezzo bicchiere di brodo vegetale e cuocere per cinque minuti.

In una padella, appassire la cipolla con un cucchiaino d'olio, aggiungere la pancetta tritata e i pomodori tagliati a cubetti, cuocere per qualche minuto, unire il tutto alle verdure.

Sistemare 4 fettine di pancetta in una teglia e cuocere in forno a bassa temperatura fino a farle diventar croccanti.

Cuocere le Trofie in abbondante acqua salata, scolarle al dente e farle saltare in padella con il ragù di verdure e la pancetta, mantecare il tutto con il grana grattugiato ed il prezzemolo tritato.

Sistemare nel piatto con una fetta di pancetta croccante.