

# Tagliatelle con crema di zucchine e pancetta

(10 porzioni)

## Ingredienti

800 g di tagliatelle paglia e fieno  
150 g di cipollotto  
400 g di pancetta affumicata  
1 dl di olio extravergine d'oliva  
400 g di zucchine, 10 g di scalogno, 50 g di acqua, maggiorana (per la crema di zucchine)  
sale

---

## Attrezzatura

Un tagliere  
Un coltello  
Stimmy e Steemtrap  
Un frullatore  
Una padella

---

## Preparazione

Mondare e affettare il cipollotto. Tagliare a cubetti la pancetta.  
Nella padella riscaldare l'olio e rosolarvi il cipollotto. Una volta imbrunito, aggiungere la pancetta ed abbassare il fuoco lasciandola cuocere circa un minuto senza che si secchi.

Lavare le zucchine e tagliarle a cubetti, mondare e affettare lo scalogno.  
Disporre il tutto nel cestello di Steemtrap e portare a cottura vaporizzando per qualche minuto.

---

Trasferire gli ingredienti nel frullatore, quindi aggiungere l'acqua, abbondante maggiorana ed un pizzico di sale. Frullare il composto ottenendo una crema.

Cuocere le tagliatelle in acqua salata, scolarle e saltarle in padella con il cipollotto e la pancetta. Stendere sul piatto uno strato abbondante di crema di zucchini, quindi disporvi sopra le tagliatelle.

