

---

# La ricetta della pasta senza pasta

**Autore:** Massimiliano Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Preparo molto spesso questo piatto, lo trovo divertente specialmente nella definizione... i maltagliati in questo caso sono proprio le zucchine da portare in tavola saltate con i topinambur e la pancetta affumicata croccante.**

Mi piace vedere l'espressione dei miei ospiti, prima di stupore, quando si vedono arrivare questa versione di maltagliati, poi di sorpresa e di piacere durante l'assaggio.

Il sapore dei topinambur ricorda i carciofi, si sposa in modo egregio sia con la pancetta affumicata resa croccante in padella, sia con le zucchine, e vanno lasciati "né cotti né crudi", in modo da rimanere anch'essi croccanti. Il pepe rosa dà un tocco di colore e insieme aggiunge un profumo speziato al piatto.

Una ricetta davvero semplice e veloce da preparare ma davvero gustosa! Ecco quindi i semplici passi per cucinare questi ottimi maltagliati di zucchine.

## **Ingredienti per due persone**

4 zucchine

150 grammi di pancetta affumicata

uno o due topinambur

prezzemolo fresco tritato

pepe rosa

olio extra vergine di oliva

vino bianco secco

sale e pepe bianco

Pulire e sbucciare i topinambur e tagliarli a tocchetti, lavare le zucchine e tagliarle a fette sottili nel verso lungo. Tagliare la pancetta affumicata, sempre per lungo, quindi farla arrostita in padella a fiamma vivace sino a renderla croccante. Trasferire la pancetta in un piatto, nella stessa padella lasciare il grasso rilasciato dalla pancetta, quindi aggiungere un cucchiaio d'olio e incominciare a cuocere a fiamma moderata i topinambur, versare un po' di vino bianco secco e far svaporare, dopo alcuni minuti aggiungere le zucchine, aggiustare di sale e pepe, quindi cuocere per alcuni minuti, aggiungere la pancetta e un po' di prezzemolo tritato e mescolare il tutto.

Aiutandosi con un coppa pasta e una forchetta mettere al centro del piatto decorando con un po' di pepe rosa.

Buon appetito!