

Pasta con la zucca



La pasta con la zucca è un primo piatto molto particolare e davvero buono!

E' facile da realizzare, e può essere un modo diverso e veloce di utilizzare questo buonissimo ingrediente.

Io preferisco fare questa salsa solo con la zucca, ma per dare un po' di sapore e qualche caloria in più si potrebbe aggiungere della salsiccia o anche della pancetta affumicata, facendoli saltare in padella prima di aggiungere la zucca.

Ma vediamo come l'ho preparata io...

Ingredienti

- 300 gr di penne rigate
- 500 gr di zucca
- 1 scalogno
- rosmarino
- formaggio grattugiato
- sale
- pepe
- olio
- acqua o brodo vegetale

Procedimento



Ovviamente il primo passaggio che faccio è pulire e tagliare la zucca, la faccio a cubetti. Stessa cosa per lo scalogno, che metto in padella con un po' di olio ad imbiondire.

Aggiungo poi la zucca e un paio di mestoli di acqua o brodo, qualche fogliolina di rosmarino secco e copro con un coperchio. Faccio cuocere fino a quando la zucca non sia bella morbida, se si asciugasse troppo continuerei ad aggiungere l'acqua.

Con un cucchiaino di legno o plastica schiaccio grossolanamente la zucca, in modo che diventi una crema.



Intanto cucino la pasta, io adoro i fusilli. La scolo al molto al dente e la tuffo in padella con la salsa, aggiungo un po' di acqua di cottura della pasta e faccio insaporire bene.

Servo con una spolverata di formaggio, un pizzico di pepe e un rametto di rosmarino fresco.

Gustosa!!!!

