

Pasta con la zucca

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

La pasta alla zucca è un primo piatto autunnale dal sapore ricco e cremoso. Si tratta di una ricetta molto semplice: la zucca viene fatta saltare inizialmente con un trito di erbe aromatiche e pancetta, ingredienti che esaltano il suo sapore dolciastro. La zucca così insaporita viene poi frullata insieme alla ricotta, in modo da ottenere una morbida crema che servirà a condire la pasta, in questo modo si insaporirà al meglio risultando davvero molto delicata, infatti di questo piatto ne saranno ghiotti anche i bambini.

Prima di servire la pasta con la zucca completatela aggiungendo, se vi piace, una manciata di parmigiano grattugiato.



Ingredienti

» Burro 20 gr	» Rosmarino 3 rametti
» Pancetta affumicata a dadini 60 gr	» Sale q.b.
» Parmigiano Reggiano grattugiato q.b.	» Scalogno 1
» Pasta farfalle integrali 360 gr	» Vino bianco 150 ml
» Pepe q.b.	» Zucca 600 gr di polpa
» Ricotta fresca 2 cucchiari	

Preparazione



Per preparare la pasta con la zucca, iniziate sbucciando la zucca (1) e tagliandola a cubetti di circa 2 cm di lato (2), tritate finemente il rosmarino (3) e lo scalogno che avrete mondato.



In una padella capiente sciogliete il burro, aggiungete quindi lo scalogno tritato (4) e fatelo appassire, poi incorporate anche la pancetta (5), che dovrà rosolare, e infine rosmarino tritato (6).



Unite a questo punto i cubetti di zucca (7) e fateli insaporire e rosolare per qualche minuto, poi sfumate con il vino bianco (8), fatelo evaporare e portate a cottura la zucca (ci vorranno circa 10 minuti). Alla fine aggiustate di sale e pepate a piacere. Prelevate circa metà dadolata di zucca e frullatela in un mixer aggiungendo due cucchiai di ricotta fresca (9), se la salsina dovesse risultare troppo densa aggiungete anche 1 o 2 cucchiari di acqua calda.



Quindi trasferite la crema così ottenuta in una padella capiente (10). Bollite la pasta in abbondante acqua salata (11), scolatela al dente e fatela saltare nella salsina di zucca frullata (12). Impiattate la pasta con la zucca, completando con la dadolata di zucca avanzata. Se lo gradite, spolverizzate con del parmigiano grattugiato!