

Le **tagliatelle con zucca e noci** sono un primo **piatto vegetariano**. Si tratta di una ricetta adatta alla stagione autunnale, infatti la **zucca** è presente sui banchi dei mercati ortofrutticoli da settembre fino all'inizio di dicembre



Ingredienti per 4 persone:

Pasta (tagliatelle) 400 gr

Zucca 700 gr

Scalognò 1

Olio extravergine di oliva 4 cucchiari

Noci (gherigli) 80 gr

Peperoncino q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

Pecorino q.b.

Preparazione:

1 Pulite la zucca, eliminate la buccia e i semi interni e tagliatela in pezzi grossolani. Tritate finemente lo scalognò pulito e mondato, mettetelo in un tegame, unite la zucca, tre cucchiari di olio, poco peperoncino e lasciate stufare per 10 - 15 minuti a fiamma bassa, aggiungendo poca acqua se necessario.

2 Regolate di sale. Tritate le noci grossolanamente e tenete da parte.

3 Portate a bollore una pentola con abbondante acqua salata e cuocete le tagliatelle. Scolatele al dente e ultimate la cottura nel tegame con la zucca, unendo le noci, un cucchiario di olio e un poco di acqua di cottura se necessario. Servite con una spolverizzata di pecorino e una macinata di pepe.

