

PASTA CON LA ZUCCA - E PANCETTA

La pasta con la zucca è un primo piatto



particolare e davvero buonissimo! Sono due i punti di forza di questa ricetta: la facilità con cui è possibile prepararla e l'ottimo abbinamento tra il sapore dolce della zucca e quello salato della pancetta. Scopriamo insieme come fare!

Ingredienti:

320 gr di penne rigate
500 gr di zucca
50 gr di pancetta
1 Scalogno
1 Bicchiere di vino bianco
Prezzemolo q.b.
Formaggio Grattugiato q.b.
Olio q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Burro q.b.

Preparazione

1. Il primo passo per realizzare il primo passo è di pulire la **zucca**: con un coltello affilato e senza farvi male, eliminate la buccia e i filamenti, successivamente tagliate la polpa a dadini

2. Versate un po' olio all'interno di una padella antiaderente e lasciate imbiondire lo scalogno precedentemente tritato; durante questa fase vi suggeriamo di mantenere il fuoco molto basso. Aggiungete quindi la pancetta a dadini e lasciatela rosolare alzando leggermente il fuoco, non appena sarà dorata aggiungete anche i pezzettini di zucca.

3. Salate e pepate il tutto, mescolate con l'aiuto di un cucchiaio di legno e lasciate insaporire i vostri ingredienti mantenendo il fuoco del fornello molto basso. Aggiungete quindi il vino per sfumare e continuate a cuocere fino a quando la zucca non sarà disfatta.

4. Terminata questa operazione, togliete la pentola dal fuoco e aggiungete una noce di burro così da creare un condimento cremoso e non eccessivamente liquido. Non appena anche la pasta sarà pronta, unitela al sugo realizzato mescolando il tutto con un cucchiaio per incorporare bene il tutto.

5. Impiattate il tutto e prima di servire a tavola decorate con fantasia utilizzando il prezzemolo, che darà colore al piatto, e il formaggio grattugiato per avere un pizzico di sapore in più.

