



Ingredienti:

320 gr di spaghettoni o spaghetti quadrati
300 gr di zucca
100 ml di panna (io ho usato quella light)
100 gr di speck
80 gr di granella di pistacchi
Olio extra vergine d'oliva
Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Pulire la zucca, tagliare a tocchetti e bollire in abbondante acqua salata per almeno 20 minuti.
Scolare e frullare.

Mettere a scaldare in una padella un filo d'olio d'oliva e aggiungere lo speck a pezzettini.

Far rosolare per qualche minuto, poi versare la crema di zucca. Far stringere un po', poi aggiungere la panna e far cuocere qualche altro minuto.

Nel frattempo, cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

Scolare al dente ed aggiungere la pasta al condimento.
Far saltare a fiamma vivace ed aggiungere metà della granella di pistacchi.

Dividere la pasta nei piatti e guarnire con la granella restante.

