



la cocina de Carolina

## PASTA CON CREMA DE CALABAZA SPECK Y PISTACHOS

### Ingredientes:

320 gramos de espaguetis o espaguetis cuadrados

300 gramos de calabaza

100 ml de nata (crema de leche)

100 gr de tocineta (aumada es mejor)

80 gr de pistachos picados

aceite de oliva extra virgen

Sal y pimienta c:s

### Preparación:

Limpiar la calabaza, cortar en trozos y hervir en agua con sal durante 20 minutos.

Ecurrir y mezclar en la liquadora.

Poner en una cacerola para calentar un poco de aceite de oliva y añadir el tocino en trozos pequeños.

Rehogar durante unos minutos, y luego verter la crema de calabaza. a continuación, añadir la nata y cocer unos minutos más. Para que la salsa se aprete un poco.

Mientras tanto, cocer la pasta en agua con sal.

Ecurrir la pasta al dente y añadir a la salsa. Saltear a fuego alto y agregar la mitad de los pistachos picados.

Divida la masa en las placas y decorar con el grano de los pistachos restante.

