

Pasta alla zucca su crema di squacquerone e limone bio



La zucca, come abbiamo detto tante volte, è la protagonista indiscussa delle nostre tavole in autunno! L'abbiamo preparata in tanti modi, ma non c'è mai fine agli abbinamenti... oggi infatti ne abbiamo sperimentato uno nuovo, con una crema di squacquerone e limone bio, che è risultato davvero squisito che vi suggeriamo di provare! E allora ecco la ricetta della pasta alla zucca su crema di squacquerone e limone bio! Noi ve la proponiamo con i cellentani, ma provatela anche con altri formati di pasta, per esempio con delle trofie! Non ve ne pentirete!

Ingredienti per 2 persone

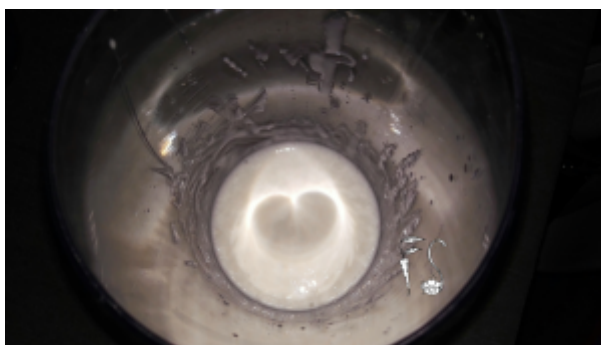
200 g di pasta (cellentani)
80 g di zucca tagliata a dadini
40 g di squacquerone
1 rametto di rosmarino
1 spicchio d'aglio
buccia di limone bio q.b.
olio evo
sale e pepe

Preparazione

Tagliate la zucca a dadini, privandola della buccia. In una padella, mettete un filo d'olio evo, il rametto di rosmarino e uno spicchio di aglio in camicia a rosolare. Togliete lo spicchio d'aglio e mettete in padella i dadini di zucca. Cuocete a fuoco medio-basso in modo che la zucca butti fuori la sua acqua.



Nel frattempo preparate la salsa. In una ciotola mettete lo squacquerone, diluitelo con un po' d'acqua, grattugiatevi la scorza di limone, dopo averlo lavato, e passate il tutto con il minipimmer in modo da ottenere una crema non troppo densa. Aggiustate di sapore, se necessario.



Portate a bollore un tegame d'acqua, salatela e buttate la pasta. Quando la pasta sarà cotta scolatela e saltatela in padella insieme alla zucca, che nel frattempo si sarà ammorbidita a sufficienza (deve essere piuttosto morbida).



Mettete due cucchiari circa di crema di squacquerone a specchio sul piatto, adagiatevi sopra la pasta con la zucca e versatevi sopra un altro cucchiaino di salsa.



Se volete, potete decorare con un altro rametto di rosmarino!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)