

Pasta con la zucca e pesto di cavolo nero



Oggi Frasinucina propone una pasta con la zucca e pesto di cavolo nero, un primo piatto cremoso e colorato.

Abbiamo provato più volte l'abbinamento zucca-cavolo nero nelle nostre [gustose zuppe](#) con ottimi risultati. Questa volta abbiamo realizzato un pesto di cavolo nero e mandorle e lo abbiamo aggiunto alla pasta con la zucca. Da provare!!!

Ingredienti per 4 persone

500 g di pasta corta, tipo penne

200 g di cavolo nero

400 g di zucca

100 g di mandorle pulite

100 g di grana

olio

sale

Lavare il cavolo nero e tagliarlo in piccoli pezzi.

In una pentola scaldare l'acqua e quando bolle cuocere il cavolo per 10 minuti.



Pulire la zucca, lavarla e tagliarla a dadini. Cuocerla in una padella a fuoco basso, aggiungendo mezzo bicchiere di acqua, olio e sale.

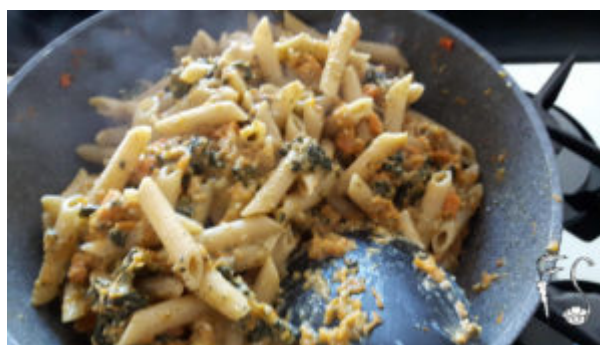
Quando il cavolo è cotto, scolarlo ma tenere l'acqua di cottura.

Trasferire metà del cavolo nella padella con la zucca e continuare la cottura per circa 15 minuti.



Frullare le mandorle con il parmigiano e poi aggiungere l'altra metà del cavolo. Continuare a frullare fino ad ottenere una crema. Se necessario aggiungere l'acqua di cottura del cavolo per ammorbidirla.

Cuocere la pasta nell'acqua di cottura del cavolo, scolarla al dente e trasferirla nella padella con la zucca. Aggiungere il pesto di cavolo nero e mandorle e amalgamare bene.



Servire ben calda con un filo di olio a crudo.
Se il pesto vi sembra troppo, metterlo in un barattolino e congelarlo, così da averlo pronto per la prossima volta.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

