

Pasta zucca e ricotta



Oggi su Frasinucina pasta zucca e ricotta, un primo piatto cremoso e invitante ma al tempo stesso leggero, perfetto per smaltire gli eccessi delle festività natalizie.

Questa versione è un'ottima variante della [pasta con zucca e ceci](#) che vi abbiamo proposto qualche mese fa.

Ingredienti per 2 persone

250 pasta corta
100 g di ricotta
200 g di zucca pulita
1/4 porro
olio
sale
salvia
peperoncino

Per prima cosa pulire la zucca e tagliarla a dadini. Pulire il porro, lavalo accuratamente e tagliarlo finemente. In una padella capiente scaldare un filo di olio, aggiungere il porro, la zucca e mezzo bicchiere di acqua.

Insaporire con un pizzico di sale, la salvia e il peperoncino.

Cuocere la zucca fino a che non diviene morbida. A fine cottura schiacciarla con una forchetta.



Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla mantenendo da parte un bicchiere di acqua di cottura. Saltare la pasta con il condimento, aggiungere la ricotta e se necessario l'acqua tenuta da parte per ottenere un condimento cremoso.



Impiattare e servire ben calda.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)