

Pasta risottata alla zucca.

Un po' pasta un po' risotto!



La zucca è una delle mie verdure preferite per svariate ragioni: è facile da pulire (basta sbucciarla, una sciacquata sotto l'acqua ed è pronta per la cottura), il suo bel colore acceso regala una nota di allegria alla tavola, specie nelle grigie giornate invernali, il suo sapore dolce spesso soddisfa la mia voglia di coccole ed è ottima da trasformare in calde e cremose zuppe che scaldano anche il cuore e non solo lo stomaco.

Peccato che non sempre riesco a trovarne di belle saporite, ma per fortuna questo week end non è stato così.

E mi è venuta voglia di sperimentare!

In realtà non era la prima volta che cuocevo la pasta direttamente in padella, un po' come si fa per il riso, e avevo avuto modo di notare che il condimento, grazie alla parte di amido rilasciato in cottura, rimane più legato e l'insieme molto più gustoso.

Così, invece del classico condimento di zucca a dadini, ho pensato di cuocere la pasta direttamente in una crema di zucca e carote, in modo che alla fine risultasse avvolta da una deliziosa crema dai colori del sole e per analogia ai tortelli mantovani di cui sono ghiotta, ho completato il tutto con della granella di amaretti appena prima di portare in tavola.

Al pupo è andata a genio e voi che dite? Vi piace l'idea?

Beh, io ve la racconto...

Pasta risottata alla zucca

Print

Prep time

15 mins

Cook time

40 mins

Total time

55 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- 320 gr di pennette
- 300 gr di polpa di zucca al netto
- 100 gr di carote al netto
- 1 piccolo porro
- 4-5 amaretti
- parmigiano grattugiato
- 1 rametto di maggiorana
- noce moscata
- 200 ml di latte
- burro
- sale

Procedimento

1. Cuocere al vapore zucca e carote fino a che risulteranno morbide.
2. Affettare finemente la parte bianca del porro e lasciarla appena rosolare in una padella con una grossa noce di burro e la maggiorana tritata.
3. Unire zucca e carote, il latte e frullare il tutto ottenendo una crema liscia.
4. Lasciare a piacere qualche dadino di zucca e di carota intero.
5. Trasferire la crema in una casseruola, profumare con la

noce moscata e appena prende il bollore aggiungere la pasta.

6. Portare a cottura mescolando spesso e aggiungendo man mano acqua bollente come si fa per il risotto (a piacere si può usare anche del brodo vegetale ma il lo preferisco così). Regolare di sale.
7. Al termine della cottura la pasta dovrà risultare cremosa, ma non "in brodo" !
8. Suddividere nei piatti e servire subito in tavola dopo aver spolverato con una manciata di parmigiano e decorato con gli amaretti sbriciolati grossolanamente.



Con questa ricetta partecipo all'allegra e colorata raccolta di Elena



Un bacio a tutti, alla prossima...