

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di tagliolini alla zucca

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Cipolla	1
Aglione	1 spicchio
Pancetta affumicata	50 g
Strutto	40 g
Patate medie	4
Zucca gialla	400 g
Sale	
Pepe	
Pasta tipo tagliolini freschi	400 g
Formaggio parmigiano	100 g

Preparazione

- 1 Prepare un trito di cipolla, aglio e pancetta e fatelo appassire per 5 minuti, a fuoco dolce, in una casseruola piuttosto grande, con lo strutto, bagnando di tanto in tanto con un cucchiaino di acqua.
- 2 Sbucciate le patate, lavatele e riducetele a cubetti. Private la zucca della scorza e dei semi e dividetela in cubetti della stessa dimensione di quelli delle patate.
- 3 Mettete i due ingredienti nella casseruola e fateli insaporire nel condimento per qualche minuto, rimestando spesso con un cucchiaino di legno.
- 4 Regolate di sale e di pepe, coprite con un litro e mezzo di acqua, quindi portate a bollore e buttate la pasta fresca. Rimestate completando la cottura e unendo, solo se occorre, altra acqua bollente salata.
- 5 Tenete il fuoco moderato e il recipiente coperto. Dopo circa 15 minuti, tutto sar  cotto a puntino e la minestra sar  densa al punto giusto. Cospargete di parmigiano grattugiato, mescolate e servite.