

PRIMI PIATTI

Garganelli alla zucca e noci

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo garganelli	300 g
Polpa di zucca	200 g
Zucchini	1
Formaggio Gorgonzola dolce	80 g
Gherigli di noci	50 g
Sedano	1 gambo
Cipolla bianca grande	1
Latte	10 cl
Prezzemolo	1 cucchiaio
Erba cipollina	alcuni steli
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiari
Burro	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Spuntate la zucca e tagliatela a pezzetti. Riducete allo stesso modo la zucca. Tritate finemente la cipolla, sbucciata, con il sedano e rosolatela in un tegame con l'olio.
- 2 Unite poi la zucca e, dopo qualche istante, 1/2 bicchiere di acqua, le erbe, sale e pepe a piacere e cuocete a fuoco medio per 10 minuti. Aggiungete quindi la zucca e proseguite la cottura per 10 minuti.
- 3 Fate sciogliere a fuoco dolce con una noce di burro il gorgonzola a pezzi, poi unite il latte e le noci tritate e cuocete per qualche istante, finché cioè gli ingredienti risulteranno ben amalgamati.
- 4 Lessate la pasta al dente, conditela con la crema al formaggio, le verdure e l'erba cipollina sforbiciata e servitela ben calda.