



Zucca e mandorle

Ecco un piatto semplicissimo dal gusto estremamente delicato da poter servire con la pasta o anche accompagnato da crostini, come salsa.

Cosa ci serve:

(le dosi sono orientative rispetto al gusto personale.)

500 gr pasta preferibilmente fresca

250 gr zucca

100 gr mandorle pelate

aglio

Cosa fare:

Pulire la zucca e dopo averla tagliata a cubetti metterla a soffriggere in una padella con dell'olio evo e uno spicchio di aglio. In contemporanea tostare le mandorle in forno o più semplicemente in una padella antiaderente finché divengono dorate. Fatto ciò, frullarle finemente.

Quando la zucca sarà sufficientemente morbida schiacciarla con una forchetta e speziarla a piacere.

Cuocete la pasta non completamente e unitela alla zucca, aggiungendo anche un pò di acqua di cottura se necessario. Quando la pasta sarà amalgamata con la zucca unite anche le mandorle.

Et voilà, les jeux sont faits.

– Per chi, come me, non amasse l'aglio, si può soffriggere la zucca con la cipolla.

– Per un piatto ancor più leggero si può evitare di soffriggere la zucca facendola bollire. A cottura ultimata la si scola e la si schiaccia sempre con una forchetta oppure si può utilizzare un frullatore ad immersione. Quest'ultimo rende il piatto

ancora più cremoso.

– Da provare anche con le mandorle tostate intere e non frullare.