

Pasta zucca e speck *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Tritare la cipolla e farla rosolare in padella con 2 cucchiari di olio.
Unire la polpa della zucca a dadini, la salvia il peperoncino.
Far rosolare lentamente, aggiustare di sale.
Quando la zucca risulta morbida schiacciarla con la forchetta e unire il latte.
A parte far rosolare in padella senza olio lo speck.
Quando e' ben rosolato unirlo alla zucca.
Cuocere la pasta, scolarla al dente, unire al sugo e saltarla qualche minuto.

Consigli

Se la ricetta non è preparata per bambini, vi consigliamo di aggiungere più carattere con un pizzico di peperoncino.

Curiosità

Il nome zucca deriva dal latino "cocutia" che si è poi evoluto in cucuzza, e poi in zucca, cioè testa.

Informazioni

Preparazione 10 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pasta corta 300 grammi

Zucca 500 grammi

Sale

Speck 100 grammi

Panna da cucina 100 millilitri

Grana 50 grammi

Cipolle (mezza cipolla bianca)