

PRIMI PIATTI

## Pasta zucca e patate



Se avete voglia di fare un piatto gustoso, saporito, rustico, di quelli perfetti quando i primi freddi cominciano a farsi sentire, vi proponiamo la ricetta della **pasta zucca e patate**. Un piatto ricco, sano che mette d'accordo proprio tutti.

Fare la pasta con la zucca e le patate non è affatto difficile, anzi è un piatto adatto anche a chi è alle prime armi! Scoprite le nostre [ricette con la zucca](#) e le ricche [ricette con le patate, in padella e al forno](#).

Un primo che ricorda la cucina delle nonne e che è perfetto per chi vuole mangiare un primo piatto casareccio e semplice. Se amate poi i primi con le patate, private anche quest'altra ricetta: Pasta patate ['nduja e caciocavallo](#), un'esplosione di gusto!

### INGREDIENTI

ZUCCA 400 gr

PATATE 300 gr

DITALONI RIGATI 100 gr

ACQUA calda -

ROSMARINO rametti - 2

SPICCHIO DI AGLIO 1

PARMIGIANO GRATTUGIATO

PECORINO GRATTUGIATO

SALE

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

# PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta della pasta zucca e patate, per prima cosa mettete in un tegame un giro di olio, uno spicchio di aglio e un rametto di rosmarino e rosolate per pochi minuti. A questo punto eliminate il rosmarino e l'aglio che avranno rilasciato i loro aromi e mettete le patate tagliate a tocchetti, mescolate per bene aggiungete acqua e cuocete per circa dieci minuti con il coperchio. Aggiungete quindi la zucca fatta a pezzetti, salate e pepate e quando avrà raggiunto di nuovo il bollore, tuffate la pasta e cuocetela per il tempo necessaria con il coperchio. Trascorso il tempo di cottura, togliete dal fuoco, date una rapida mescolata e lasciate riposare per circa 5 minuti. Prima di servire la pasta zucca e patate cospargetela con abbondante grana e pecorino grattugiati.

# CONSIGLIO

**Non ho il rosmarino, come posso fare?**

Il rosmarino sta molto bene con la zucca, ma se non lo hai non importa!

**Quali altri formati di pasta potrei utilizzare?**

Anche le orecchiette stanno bene, di certo si sposa bene la pasta corta!

**Mi è avanzata della zucca, cosa potrei farci?**

Ti consiglio di farla al forno: buonissima!