

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!