

PRIMI PIATTI

Maccheroni con zucca, crudo, mandorle e porcini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300-330 g di maccheroni

300 g di zucca

150 g di prosciutto crudo

150 g di mandorle pelate

1 cipolla

2 dadi ai funghi porcini

poco zenzero

poco peperoncino

poco prezzemolo

3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Tritare finemente la cipolla.

In una padella fate soffriggere la cipolla con l'olio.



2 Non appena si è imbriondita aggiungete il prosciutto tagliato a straccetti.



3 Lasciate rosolare il prosciutto dopodichè unite la zucca tagliata a cubetti.



4 Unite 4 mestoli di acqua calda e fate cuocere a fiamma bassa.



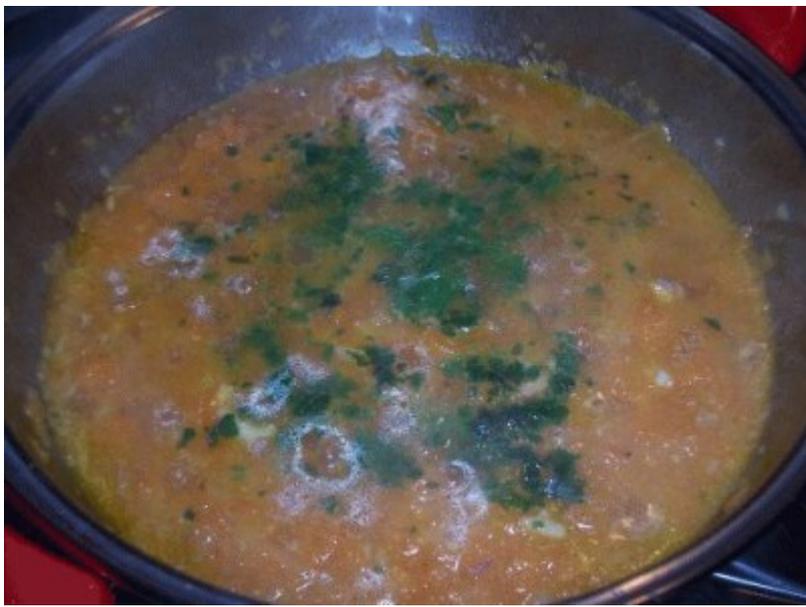
5 Quando la zucca si è sciolta unite i dadi.



6 Lo zenzero ed il peperoncino.



7 A cottura ultimata unite il prezzemolo tritato.



8 E le mandorle tritate grossolanamente.



9 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela quindi unitela al sugo, mescolare bene.

