

PRIMI PIATTI

Mezze penne alla crema di zucca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 3 fette di zucca
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- poco peperoncino
- 1 bustina di zafferano
- 3 cucchiaini abbondanti di philadelphia
- 350 g di mezze penne
- 1 manciata di mandorle.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare le fette di zucca a pezzetti e cuocetele a vapore.



2 Trasferite e schiacciare fino ad ottenere una purea.



3 Tritare l'aglio.

In una padella mettete l'olio con l'aglio ed il peperoncino e fate soffriggere.



4 Unite la zucca e la bustina di zafferano e mescolare.

In una pentola fate lessare la pasta in abbondante acqua salata.

Unite alla zucca la philadelphia e mescolare bene.



5 Scolate la pasta e fatela mantecare con il condimento.



6 Tritare le mandorle.



7 E unitele alla pasta.

