

PRIMI PIATTI

## Rigatoni con seppie zucca e pecorino sardo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

RIGATONI 400 gr

SEPIE 2

ZUCCA 500 gr

PECORINO SARDO

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

### PREPARAZIONE

- 1 Lavare accuratamente le seppie e tagliarle a pezzetti, sbucciare e tagliare la zucca (a pezzi il più piccoli possibile).

In una padella far soffriggere uno spicchio d'aglio vestito e toglierlo prima che diventi nero.



**2** Unire le seppie nell'olio e farle rosolare un po'.



**3** Aggiungere la zucca e un po' di acqua calda, salare e lasciar cuocere finchè la zucca non si sia sciolta a formare una crema.



- 4 Lessare i paccheri e a cottura ultimata versarli nella padella, mantecare con il pecorino, spolverizzare con pepe e prezzemolo tritato.

