

PRIMI PIATTI

Pasta con zucca e scarola

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 500 g di zucca
- 1 cespo di scarola
- 1 scalogno
- 1 manciata di uvetta jumbo
- 1 manciata di pinoli
- qualche gheriglio di noci
- sale e pepe
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- un pizzico di peperoncino o zenzero
(facoltativo)
- 350 g di pasta corta
- 4 cucchiaini di grana grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Pulite bene la zucca e tagliare a fettine.

In una pentola fate lessare la zucca per pochi minuti.

Tritare lo scalogno.

In un wok soffriggere leggermente lo scalogno nell'olio.

Aggiungete la scarola tagliata e fatela saltare brevemente, si ridurrà subito.

Aggiungete la zucca scolata, ma non troppo, e poi l'uvetta.

Mescolare bene e aggiustare di sale e pepe, a piacere aggiungete il pizzico di peperoncino o zenzero.

Aggiungete anche le noci ed i pinoli e spegnere il fuoco.

Nel frattempo in una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

Scolate la pasta al dente e aggiungetela nella padella, fate spadellare brevemente, impiattare e a piacere spolverare di grana.

