

PRIMI PIATTI

Spaghetti spezzati alla zucca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di spaghetti
un bel pezzo di zucca gialla
formaggio grattugiato
aglio
olio
pepe
prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Togliere la buccia e tagliare a dadi la zucca.

Soffriggere l'olio e l'aglio,



2 aggiungere la zucca con 1/2 bicchiere di acqua e far cuocere fino a farla ammorbidire.





3 Spezzare la pasta



4 e versarla nella pentola ricoprendola con acqua bollente e procedendo con la cottura come per un risotto.



- 5 Mescolare spesso e, a cottura quasi ultimata, aggiungere del pepe macinato al momento, prezzemolo tritato finemente e il formaggio.



6 Servire ben calda ricoperta di formaggio grattugiato.



Gli ingredienti indicati sono per 2 porzioni.

NOTE