

PRIMI PIATTI

# Fusilli con zucca e spinaci al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *10 MINUTI DI RIPOSO PRIMA DI SERVIRE*



Fusilli con zucca e spinaci al forno, uno sformatino di pasta tutto autunnale che con la sua crosticina in superficie ingolosirà grandi e piccini, nonostante la presenza delle verdure sempre mal vista dai più piccoli.

Un primo piatto coloratissimo nei suoi strati che porterà allegria sulle vostre tavole.

## INGREDIENTI

ZUCCA 350 gr

FUSILLI 500 gr

SPINACI già lessati - 200 gr

BESCIAMELLA già pronta - 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Scaldate un giro d'olio in padella, aggiungete uno spicchio d'aglio intero e fatelo soffriggere.



- 2 Nel frattempo tagliate la zucca a dadini piccoli per velocizzarne la cottura ed unitela alla padella con l'aglio.



- 3** Riunite in un bicchiere adatto per il frullatore ad immersione gli spinaci, la besciamella, il sale ed il pepe e frullate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.







- 4 Portate una pentola d'acqua a bollore, aggiungete il sale e tuffatevi i fusilli che cuocerete al dente. Nel nostro caso 7 minuti anziché 12.



- 5 Aggiustate la zucca di sale e di pepe, eliminate l'aglio e continuate la cottura, aggiungendo poca acqua di cottura della pasta.



6 Scolate i fusilli e passateli direttamente nella padella con la zucca per condirli, lasciate sul

fuoco per un paio di minuti affinché si possano insaporire alla perfezione aggiungendo un altro po' d'acqua di cottura della pasta.



**7** A questo punto potete alternare gli elementi in una pirofila: alternate strati di besciamella agli spinaci con la pasta ultimando con la besciamella ed una bella spolverata di parmigiano grattugiato.







8 Infornate a 180°C per 20 minuti o fino a gratinatura ultimata.

Sfornate e lasciate riposare per 10 minuti prima di servirla in tavola.

