

PRIMI PIATTI

Pasta con crema di zucca

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Siete alla ricerca di un primo piatto facile da fare e che mette d'accordo tutta la famiglia? Provate allora la ricetta della **pasta con crema di zucca** cremosa: una pietanza questa che piacerà sia ai grandi che ai piccoli perché è proprio la cremosità di questo ortaggio che è irresistibile! Se vi piace la zucca, provate la nostra raccolta di [ricette con la zucca](#).

Una ricetta con la zucca questa, che non lascia per nulla indifferenti! Seguite i nostri consigli e sarete d'accordo con noi.

Provate questa ricetta è buonissima!

INGREDIENTI

PASTA CORTA o del tipo che preferite -
400 gr
ZUCCA 3 fette
PHILADELPHIA abbondanti - 3 cucchiari da
tavola
ZAFFERANO 1 bustina
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPERONCINO fresco o secco -
SALE
MANDORLE IN SCAGLIE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la pasta con crema di zucca, ricavate tre belle fette da una zucca. Eliminate la buccia dalla zucca e i semi interni e tagliate le fette a cubettoni.



- 2 Raccogliete i cubotti di zucca all'interno dell'inserto per la cottura a vapore, portate a bollore e cuocete la zucca all'incirca per 8 minuti.

Trascorso il tempo necessario per la cottura, lasciate leggermente intiepidire la zucca, quindi trasferitela in un recipiente e con l'aiuto di una forchetta, schiacciatela bene.



- 3 Tritate finemente uno spicchio d'aglio. Versate e lasciate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, profumate l'olio con il trito d'aglio appena preparato e aromatizzate, se gradite, anche con del peperoncino fresco o secco spezzettato.

Appena l'olio inizierà a sfrigolare, aggiungete nella padella la purea di zucca e lasciatela insaporire bene per qualche minuto a fuoco dolce.



- 4 Portate a bollore una capace pentola con dell'acqua. Appena l'acqua raggiunge il bollore, salatela adeguatamente e mettete in cottura il tipo di pasta che preferite, portate a cottura al dente.



5 Mentre la pasta è in cottura, aggiustate con un pizzico di sale il condimento e aggiungete una bustina di zafferano. Aiutandovi con poca acqua di cottura della pasta fate sciogliere e incorporare bene lo zafferano alla purea di zucca.

Scolate la pasta al dente direttamente nella padella con il condimento, mescolate bene in maniera tale da far amalgamare la pasta al condimento.





6 Unite nella padella 3 abbondanti cucchiari di philadelphia





7 La pasta con crema di zucca è pronta. Spolverate con delle scoglie di madorle pelate e servite.

