

# FUSILLI ALLA ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli,
- 150 g di zucca,
- 1 scatola di tonno sott'olio,
- 1 cipolla,
- 1/2 bicchiere di acqua,
- olio d'oliva,
- sale,
- ricotta stagionata grattugiata.

Pulite la zucca, tagliatela a dadini, lavatela con cura e lasciatela scolare per pochi minuti.

Nel frattempo, pulite la cipolla, sciacquatela, asciugatela con della carta assorbente da cucina, affettatela finemente e lasciatela dorare in olio caldo, preferibilmente in una padella antiaderente.

Successivamente, aggiungete la zucca tagliata a dadini e lasciatela insaporire e cuocere a fiamma bassa per circa 15 minuti, coprendo la padella con un coperchio.

Dopodiché, aggiungete il tonno (scolato e sminuzzato), aggiungete il sale, l'acqua e continuate la cottura fino a quando non otterrete una salsina cremosa ed omogenea.

Nel frattempo, scottate in acqua salata i fusilli, scolateli al dente e versateli nella padella amalgamandoli velocemente al resto.

Spolverizzate il tutto con la ricotta grattugiata e serviteli subito caldi.