

MINESTRA CON LA ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo spaghetti sottili,
- 30 g di burro,
- 100 cl di latte,
- 400 g di zucca,
- formaggio parmigiano,
- noce moscata,
- sale.

Tagliate la zucca a dadini e lessatela.

Una parte schiacciatela e il resto unitelo al latte.

Mettete il latte sul fuoco e al momento dell'ebollizione unite gli spaghetti, il sale e un po' di noce moscata.

Prima di servire aggiungete il burro, il parmigiano e la zucca schiacciata.