
MINESTRA DI TAGLIOLINI ALLA ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 50 g di pancetta affumicata,
- 40 g di strutto,
- 4 patate medie,
- 400 g di zucca gialla,
- sale,
- pepe,
- 400 g di pasta tipo tagliolini freschi,
- 100 g di formaggio parmigiano.

Preparate un trito di cipolla, aglio e pancetta e fatelo appassire per 5 minuti, a fuoco dolce, in una casseruola piuttosto grande, con lo strutto, bagnando di tanto in tanto con un cucchiaino di acqua.

Sbucciate le patate, lavatele e riducetele a cubetti.

Private la zucca della scorza e dei semi e dividetela in cubetti della stessa dimensione di quelli delle patate.

Mettete i due ingredienti nella casseruola e fateli insaporire nel condimento per qualche minuto, rimestando spesso con un cucchiaino di legno.

Regolate di sale e di pepe, coprite con un litro e mezzo di acqua, quindi portate a bollore e buttate la pasta fresca.

Rimestate completando la cottura e unendo, solo se occorre, altra acqua bollente salata.

Tenete il fuoco moderato e il recipiente coperto.

Dopo circa 15 minuti, tutto sarà cotto a puntino e la minestra sarà densa al punto giusto.

Cospargete di parmigiano grattugiato, mescolate e servite.