

# MACCHERONI ALLA ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroni,
- 150 g di zucca,
- 2 zucchine,
- 20 g di farina,
- 40 g di grana,
- 50 g di formaggio groviera,
- prezzemolo,
- aglio,
- olio d'oliva,
- burro,
- latte,
- sale.

Lessare la zucca e passarla al passaverdure.

Preparare una besciamella con 20 g di burro 25 cl di latte e la farina, incorporarvi la zucca e il grana.

Saltare in padella, con 2 cucchiai di olio d'oliva, una noce di burro, il prezzemolo e l'aglio, le zucchine tagliate a dadini.

Cuocere la pasta e condirla con la salsa, le zucchine e la groviera.

Gratinare in forno a 220' per 10 minuti.