

PASTA CON ZUCCA E RADICCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo creste di gallo,
- 300 g di zucca,
- 1 cespo di radicchio,
- 1 scalogno,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Pulire la zucca privandola della buccia, dei semi e dei filamenti, lavarla e tagliarla a bastoncini; farli scottare per un minuto in acqua salata in ebollizione e scolarli.

Pulire il radicchio privandolo delle foglie deteriorate, lavarlo, scolarlo e tagliarlo a listerelle.

Sbucciare lo scalogno, lavarlo e tritarlo finemente; lavare il basilico, asciugarlo delicatamente con un canovaccio e tritarlo. Mettere l'olio in un tegame e farvi appassire lo scalogno tritato senza lasciarlo colorire; aggiungere i bastoncini di zucca e farli rosolare brevemente, versarvi un mestolino di acqua, insaporire con un pizzico di sale e di pepe e farli cuocere per 10-15 minuti, a fuoco moderato e a tegame coperto, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.

Cinque minuti prima del termine della cottura, unire le listerelle di radicchio e un poco di prezzemolo tritato.

In una pentola portare a ebollizione abbondante acqua, salarla e farvi cuocere la pasta; scolarla al dente, condirla con il ragù di zucca e radicchio, cospargerlo con il prezzemolo tritato rimasto e servirla calda.