

## PASTA E ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo tubetti,
- 700 g di zucca,
- 2 spicchi di aglio,
- peperoncino forte,
- olio d'oliva,
- sale,
- abbondante prezzemolo.

Imbiondire l'aglio con l'olio, quindi eliminarlo.

Sbucciare la zucca, privarla dei semi, tagliarla a pezzi e farla insaporire nell'olio con sale e peperoncino per 10'.

Unire 1 bicchiere di acqua bollente, coprire e cuocere a fuoco dolce finché sarà disfatta.

Unire la pasta scolata molto al dente e farla saltare mescolando continuamente.

Infine unire il prezzemolo tritato.

Far riposare 5' prima di portare in tavola.