

RIGATONI ALLO ZAFFERANO CON PANCETTA E CREMA DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di pasta tipo rigatoni,
- 50 g di pancetta,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 2 coste di sedano,
- 1 carota,
- 1/2 cipolla,
- zucca,
- 1 bustina di zafferano,
- rosmarino.

Soffriggere sedano, carota e cipolla con la pancetta.

Aggiungere la zucca, farla saltare, bagnarla col vino e cuocere per 12 minuti circa.

Aggiungere 20 cl di acqua, il rosmarino e frullare il tutto.

Intanto scolare la pasta al dente e metterla in padella con due mestoli di acqua di cottura e lo zafferano, e far ritirare.

Servire con la crema di zucca.