

## ZUCCA CON FAGIOLI ALL'ABRUZZESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 zucca invernale di 5000 g
- 400 g di fagioli tondini
- 3 spicchi aglio
- 1 rametto rosmarino
- 10 cl olio d'oliva
- sale
- peperoncino

La sera precedente mettere a bagno i fagioli; nettare la zucca e tagliare la polpa a fettine sottili, sbollentarle per 15' in acqua bollente salata e scolarle per tutta la notte.

Il giorno seguente lessare i fagioli salandoli a fine cottura.

Prendere la polpa di zucca e amalgamarla bene.

Far soffriggere aglio e olio, aggiungere la polpa di zucca e il rosmarino.

Dopo qualche minuto aggiungere i fagioli e aggiustare di sale, mescolare e cuocere per 15' e servire con peperoncino a piacere.