

CASERECCE CON LA ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo Caserecce,
- 500 g di zucca gialla,
- 30 g di pinoli,
- 30 g di uvetta,
- noce moscata,
- 2 cucchiaini d'olio,
- 20 g di burro,
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
- qualche filo d'erba cipollina,
- sale,
- pepe.

Fate rinvenire l'uvetta in una tazza d'acqua calda.

Sbucciate la zucca, eliminate semi e filamenti e tagliatela a cubetti.

Portate ad ebollizione abbondante acqua salata e cuocetevi i cubetti di zucca per 10 minuti.

Unitevi le caserecce e fatele cuocere al dente.

Fate sciogliere il burro in un pentolino ed insaporitevi l'uvetta scolata e strizzata.

Scolate le caserecce con la zucca e versatele in una zuppiera.

Condite con una grattatina abbondante di noce moscata, pepe macinato al momento, l'uvetta, i pinoli, l'olio, il parmigiano grattugiato e l'erba cipollina tagliuzzata.

Mescolate accuratamente prima di servire.