

## SUGO DI OLIVE E ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di zucca gialla
- 15 olive verdi snocciolate
- 1 scalogno
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 pizzico di peperoncino
- sale

In un tegame scaldate l'olio, fatevi ammorbidire lo scalogno tritato, aggiungete la zucca tagliata a dadetti, mezzo bicchiere d'acqua, coprite e cuocete per un quarto d'ora.

Aggiungete le olive tagliate a metà, regolate il sale se occorre e aggiungete un pizzico di peperoncino. Saporito sugo per pasta corta come sedanetti, mezzemaniche, pennette lisce e rigate.