
ELICHE AL FORNO CON FONTINA E ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo eliche,
- 400 g di zucca dolce,
- 200 g di formaggio fontina,
- 60 g di burro,
- 1 bicchiere di brodo,
- 1 tuorlo d'uovo,
- noce moscata,
- sale,
- pepe,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Pulire la zucca dei semi e dei filamenti e lessarla; togliere la polpa con un cucchiaino, passarla in un frullatore col tuorlo, il brodo e sale e pepe, finché non si avrà una salsa piuttosto densa.

cuocere la pasta, scolarla al dente, condirla con il burro, la salsa di zucca, una grattugiata di noce moscata e la fontina tagliata a dadini.

quindi versarla in una pirofila, ricoprire di formaggio grattugiato e mettere in forno caldo per dieci minuti fino a gratinare il formaggio.