

Le Ricette di Giuly - Tagliatelle con Zucca e Rosmarino

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è un buon utilizzo della zucca.

INGREDIENTI:

- 500 g di tagliatelle (o pappardelle)
- 600 g di zucca
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cipolla
- 1 pizzico di peperoncino in polvere
- formaggio grattugiato q.b
- olio q.b

– sale q.b

– pepe q.b

PROCEDIMENTO:

Affettare finemente la cipolla e farla fondere in una casseruola con il rosmarino e l'olio.

Quando diventa trasparente aggiungere la zucca senza buccia tagliata a dadini, bagnare poco alla volta con il vino bianco e cuocere per circa 15-20 minuti.

Mescolare ogni tanto schiacciando la zucca, che dovrà ridursi a una crema, salare, pepare e insaporire con peperoncino e un cucchiaino di olio crudo.

A parte, cuocere in acqua salata la pasta, scolarla al dente e condirla con il formaggio grattugiato, la crema di zucca, volendo altro olio crudo, mescolare e servire ben caldo.

Buon Appetito!

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 17/10/2026

Salvato in PDF in data: 17/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-tagliatelle-con-zucca-e-rosmarino/17/10/2026/>