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 cucchiaio 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!

Giuly Fonty

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 16/03/2024

Salvato in PDF in data: 23/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-3/16/03/2024/