



Ditali con zucca - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

Primi piatti - pasta con verdure - pancetta affumicata - cipolla

ingredienti per 4 persone:

250 gr di pasta tipo ditali o paternosti grandi rigati  
1/2 cipolla  
50 gr burro  
50 gr pancetta affumicata  
200 gr di zucca pulita  
1/2 lt brodo vegetale o di dado  
grana grattugiato  
prezzemolo  
noce moscata  
sale, pepe

eliminare i semi, i filamenti e la buccia alla zucca e tagliarla a dadini  
intanto soffriggere la cipolla nel burro insieme alla pancetta a dadini  
unire la zucca, rosolare pochi minuti e poi aggiungere la metà del brodo caldo, il prezzemolo tritato, una buona grattata di noce moscata e pepe.  
mescolare e lasciar cuocere a fuoco lento per una ventina di minuti, aggiungendo poco alla volta il restante brodo.  
se occorre aggiustare di sale  
scolare la pasta al dente e aggiungerla al sughetto di zucca, spolverizzando di abbondante grana grattugiato  
gratinare in forno sotto il grill per 5 minuti e servire caldo



non è solo buonissima... restate.