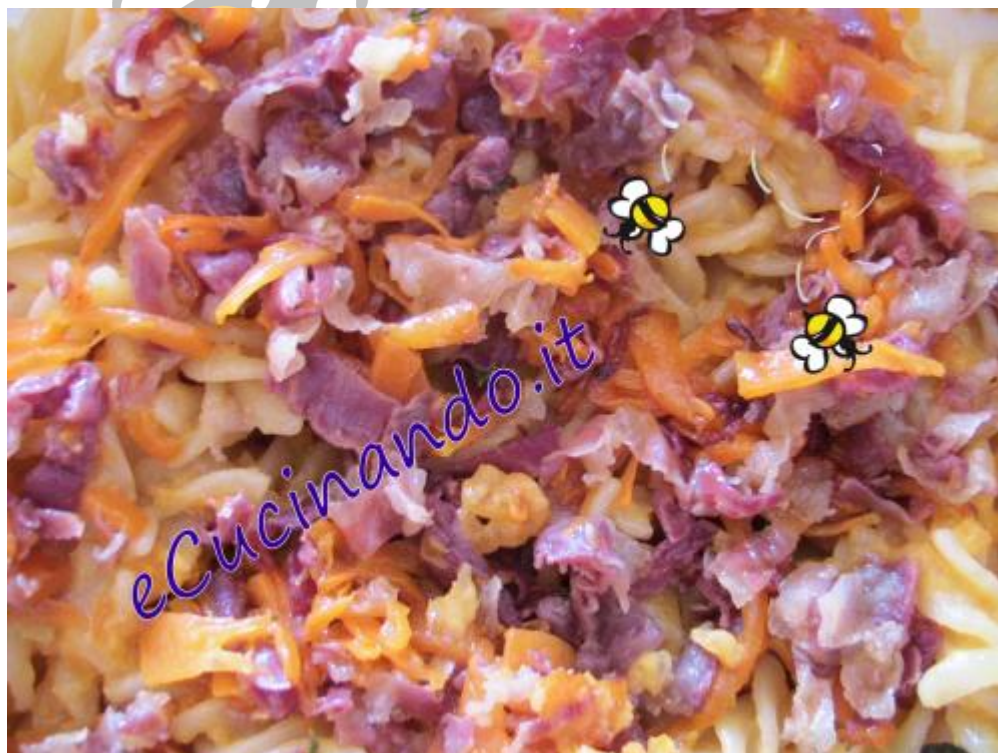




Eliche alla crema di zucca - [Visualizza sul sito](#)
di Aurelia

pasta - zucca - autunno



L'autunno è ormai arrivato, anche se non si direbbe con questo splendido sole...
e perchè non omaggiarlo con un prodotto tipico di questa stagione.

Dolce e delicata, solare con il suo bel colore arancio, la zucca così semplice, riesce a sempre a regalarci piatti squisiti.

Ingredienti

zucca
cipolla
burro
vino bianco
prosciutto crudo
timo
salvia
sale e pepe

Sbucciare la zucca, tagliarla a fette non troppo spesse e quindi ridurla a cubetti.

Far imbiondire la cipolla nel burro, lentamente a fuoco basso, quando la cipolla sarà dorata, aggiungere i cubetti di zucca, far insaporire per qualche minuto e sfumare con un pochino di vino bianco.

Quando sarà evaporato, salare e pepare leggermente, ed aggiungere un pochino di acqua calda, e lasciar cuocere per circa 10 minuti, tutto dipende dalla grandezza dei cubetti di zucca, infine passare il tutto al mixer, creando una crema.

Tagliare un altro pezzetto di zucca a julienne e sciogliere un poco di burro in una padella, mettere qualche foglia di salvia, e poi aggiungerci la zucca, facendo saltare il tutto per qualche minuto, infine unire del prosciutto crudo tagliato sottile, e un poco di timo fresco.

Intanto avrete cotto la pasta, scolatela e fatela saltare nella padella con la zucca ed il prosciutto, poi unire la crema di zucca.