FARFALLINE ALLA ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 500 g di farina,
- sale,
- quattro uova.

Per il condimento:

- 750 g di zucca,
- quattro cucchiai di olio,
- un rametto di rosmarino,
- sale,
- pepe,
- un bicchiere di vino bianco,
- brodo di pollo,
- 60 g di Emmental grattugiato.

Preparate la pasta fresca secondo le indicazioni della ricetta base.
Fatene un panetto e mettetelo a riposare coperto con un panno umido per 30 minuti.
Nel frattempo, con un coltello molto affilato, private la zucca della scorza e dei semi e tagliatela a cubetti.
Ponete al fuoco, in un tegame, quattro cucchiai di olio che lascerete scaldare leggermente, poi aggiungetevi la zucca e fate rosolare a fuoco allegro.
Lavate il rosmarino, staccate le foglioline facendo scorrere 2 dita nel senso loro contrario, quindi mettetele su un tagliere e tritatele finemente.
Unite il trito alla zucca: insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe e spruzzate con il vino bianco.
Quando questo sarà evaporato, bagnate con 2 mestoli di brodo di pollo caldo (se non l'avete andrà egualmente bene il brodo di dadi).
Abbassate il fuoco, mettete il coperchio sul recipiente e la sciate cuocere per 40 minuti.
Nel frattempo preparate le farfalle, sempre seguendo le indicazioni della ricetta base, e fatele cuocere per pochi minuti.
Scolatele al dente, mettetele in una zuppiera, aggiungete la zucca e il suo intingolo, spolverizzate con l'Emmental grattugiato, mescolate con le apposite posate e servite.