FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 zucca,
- 350 g di pasta tipo fusilli,
- 150 g di panna,
- 1 cipolla,
- 500 g di cime di rapa,
- formaggio grattugiato,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tagliate la calotta alla zucca, estraete la polpa, scartate semi e filamenti, tagliatela a fette e cuocetele in forno a 180°C per 40 minuti, poi passatela allo schiacciapatate.
Lessate le cime di rapa, scolatele e fate raffreddare.
Tritate la cipolla e fatela rosolare nell'olio con uno spicchio d'aglio; unite le cime di rapa, i fusilli lessati e scolati, la zucca passata, la panna, il formaggio grattugiato, sale e pepe.
Mescolate delicatamente, versate all'interno della zucca e servite.