

MALTAGLIATI CON LA ZUCCA

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di zucca gialla,
- 400 g di pasta tipo maltagliati di pasta fresca,
- 100 g di burro,
- 50 g di formaggio grattugiato,
- 1 puntina di noce moscata,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Private la zucca di buccia e semi, tagliate la polpa a cubetti e insaporiteli in un tegame con olio e burro.

Quindi, aggiungete un po' d'acqua, salate e terminate di cuocere mescolando spesso in modo che la zucca non attacchi sul fondo.

Nel frattempo portate a bollore abbondante acqua salata e lessatevi i maltagliati lasciandoli abbastanza al dente.

Scolate la pasta e passatela nel tegame della zucca, aggiungendo un po' di burro, una puntina di noce moscata, un po' di pepe.

Mescolate in modo che i maltagliati assorbano bene il condimento.

Spolverizzateli con il formaggio grattugiato e servite.