

## PASTA CON PASSATO DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- pasta tipo pasta integrale,
- passato di zucca in barattolo,
- olio di mais,
- sale marino,
- salsa di soia,
- farina di mandorle,
- prezzemolo,
- cipolla.

Cuocete la pasta in acqua salata quindi scolatela e fatela raffreddare sotto l'acqua corrente.

Nel frattempo, affettate finemente la cipolla e saltatela per pochi minuti in una padella con l'olio di mais.

Quando è tenera aggiungete un po' di sale e il passato di zucca (per la quantità, immaginate che sia passato di pomodoro).

Lasciate sobbollire qualche minuto e aggiungete la salsa di soia (circa 2 cucchiaini per 500 g di pasta); abbiamo già messo del sale sia per far ammorbidire meglio la cipolla sia per non dover aggiungere troppa salsa di soia a questo punto, evitando così che il colore della zucca si perda e diventi tutto troppo scuro.

Se dovesse essere necessario aggiungere dell'acqua per rendere il sugo sufficientemente liquido, usate quella di cottura della pasta.

A questo punto mettete anche la farina di mandorle (che sostituiscono il formaggio grattugiato).

Fate saltare la pasta a fiamma medio-alta insieme al passato di zucca, guarnite con prezzemolo tritato e servite immediatamente.