PASTA ALLA ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 500 g di zucca,
- 300 g di cipolle,
- 60 g di pecorino grattugiato,
- 1 bicchierino di vino bianco secco,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Scaldare 6 cucchiai di olio e unire zucca e cipolle a fettine.
Cuocere a fuoco dolce fino a quando saranno disfatte Salare e unire il vino e cuocere ancora per 5'.
Lessare la pasta al dente e unire un poco di acqua di cottura della pasta al sugo.
Scolare gli spaghetti e condirli con il sugo preparato.
Cospargere di pecorino e pepe a piacere.