

PRIMI

# Pasta zucca e Provola

Difficoltà 

Preparazione  30 min

## Ingredienti (per 4/6 persone)

**Pasta corta**

500 gr

**Provolone Cademartori**

200 gr

**Scalognò**

1 piccolo

**Dado vegetale**

1

**Polpa di zucca**

600 gr

**Olio extravergine d'oliva**

Q.b.

**Sale**

Q.b.

**Pepe**

Q.b.

## Descrizione

Mettete sul fuoco una pentola con tre litri d'acqua e attendete che raggiunga il punto di bollore per salarla e buttare la pasta.

Nel frattempo pulite la zucca, mettete da parte i semi e tagliate la polpa a dadini.

Affettate lo scalognò e rosolatelo in una casseruola assieme a due cucchiari d'olio d'oliva. Aggiungete i dadini di zucca, il dado vegetale e un bicchiere scarso d'acqua. Coprite e cucinate per 15 minuti circa, o comunque fino a quando la zucca non risulterà morbida. Una volta cotta, eliminate l'acqua in eccesso, frullate il tutto e aggiustate di sale e pepe.

Scolate la pasta leggermente al dente, due minuti prima. Versatela sulla zucca frullata e subito cospargetela con il Provolone Cademartori grattugiato o tagliato a dadini.

Saltate per un paio di minuti. Lasciate riposare ancora 1 minuto la pasta zucca e provola e servite calda.

Questo piatto riscuoterà grande successo in tavola e tanta curiosità nei più piccoli per quello che stiamo per fare. Che ne dite, di cucinare i semi che abbiamo messo da parte? Solitamente li buttiamo, senza ricordarci che sono ricchi di proprietà benefiche.

Allora, lavate bene i semi e fateli bollire per 10 minuti in acqua salata. Scolateli, asciugateli e metteteli a tostare per 15-20 minuti in forno a 200 gradi. La merenda è servita!