

## RICETTA PASTA CON CREMA DI ZUCCA E SPECK

### *Ingredienti:*

- 360 g **Pasta**
- 250 g **Zucca**
- 120 g **Speck**
- 80 g **Philadelphia oppure yogurt greco**
- 1/2 **Cipolla gialla**
- 2 cucchiari **Formaggio grattugiato**
- **Sale, Pepe, Olio Extravergine di oliva**

### Preparazione

1. Per preparare la Pasta con zucca e speck ci metterete meno di 20 minuti!
  1. Prendete lo **speck** e tagliatelo a striscioline. **Rosolatelo** per qualche minuto in una padella antiaderente, senza aggiungere altri grassi e tenete da parte.
  2. Pulite la zucca, togliete i semi interni, tagliatela a fette e poi a dadini. Oppure in alternativa potete cuocere la zucca, tagliata a fette, in forno con la buccia, che poi andrete a togliere quando cotta.
  3. In una padella fate soffriggere, a fiamma moderata, la **cipolla** tagliata a dadini con un filo di olio extravergine di oliva. Quando inizia ad imbiondirsi, aggiungete i **dadini di zucca**. Salate e pepate leggermente e aggiungete 2-3 cucchiari di acqua. Coprite con un coperchio e lasciate cucinare il tutto per ca. 7-8 minuti, a fiamma moderata, mescolando ogni tanto.
  4. Portate a bollore l'acqua, salatela e lessate la pasta con un filo di olio (potete utilizzare altri formati pasta corta come ad esempio rigatoni o fusilli, ma anche gli spaghetti).
  5. Prepariamo la **cremina alla zucca**, mettendo in un mixer la zucca, il formaggio philadelphia e 2 cucchiari di formaggio grattugiato: Mixate il tutto fino ad ottenere una consistenza cremosa.
  6. Mettete la cremina alla zucca in una padella con lo **speck rosolato** e aggiungete i paccheri lessati.
  7. Mescolate il tutto e servite la vostra Pasta alla crema di zucca e speck con una spolverata di prezzemolo o erba cipollina.

**BUON APPETITO**