

Fidanzati capresi con zucca e provolone

Ingredienti per 4 persone:

350 g Fidanzati Capresi “La Fabbrica della Pasta di Gragnano”
500 g di polpa di zucca già pulita
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino
un ciuffo di prezzemolo
brodo vegetale
50 g pecorino grattugiato
50 g provolone grattugiato
olio evo
sale
pepe



Procedimento

Scaldare in una padella antiaderente 3-4 cucchiai di olio con lo spicchio di aglio schiacciato e il peperoncino. Unire la polpa di zucca, tagliata a pezzettini, e lasciarla insaporire per qualche minuto. Coprire e proseguire la cottura a fuoco medio, girandola ogni tanto, finché sarà quasi del tutto sfatta, eventualmente potete bagnarla con un pò di brodo vegetale bollente. Al termine eliminare l'aglio e il peperoncino e profumate con qualche foglia di prezzemolo tritata. Lessate la Pasta in abbondante acqua bollente e salata (si consiglia 1 litro di acqua e 10g di sale ogni 100g di Pasta), scolatela al dente e trasferitela nella padella con il condimento. Unite il provolone grattugiato e spadellate per un minuto. Levate, portate in tavola, spolverizzate con il pecorino e profumate con il pepe.