



## PASTA CON LA ZUCCA E LE ACCIUGHE

### Ingredienti per 4 persone:

300 g di pasta di formato ruvido (mezze maniche, torciglioni, fusilli ecc)

250 g zucca

10 filetti di acciughe sott'olio

20 gr olio

Uno spicchio aglio

Un cucchiaino di prezzemolo tritato

un pizzico sale

una spolverata di pepe

### Preparazione:

- Tagliare a piccoli cubetti la zucca e cuocerla a vapore avendo cura di lasciare la polpa ben soda
- Prendere un tegame sufficientemente grande da far saltare la pasta, mettere l'olio e far rosolare a fuoco basso lo spicchio d'aglio intero, in seguito aggiungere i filetti delle acciughe fino a farli disfare completamente
- Nel frattempo portare a ebollizione dell'acqua salata dove verrà cotta la pasta
- Quando la pasta è quasi cotta scaldare il tegame, unire i cubetti di zucca mescolando delicatamente affinché non vengano disfatti e aggiungere la pasta cotta, spolverare con il pepe e far saltare per un paio di minuti
- Prima di servire unire il prezzemolo tritato