

Pasta al sugo di zucca e olive

La **pasta al sugo di zucca e olive** è un primo piatto tipicamente autunnale, preparato con un sughetto a base di zucca, il cui sapore viene messo in risalto da contrasto con la sapidità della pancetta e delle olive nere.

La **pasta al sugo di zucca e olive** è ottima preparata con varietà di zucche compatte, come ad esempio quelle a buccia verde, come la Mantovana. I cubetti rimangono così consistenti e non si spappolano. Scegliere inoltre olive di qualità, ottime le taggiasche, che sono piccoline e, una volta snocciolate, si possono usare anche intere.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **490Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**

INGREDIENTI

- 150 g di zucca (peso netto della polpa)
- 1 scalogno
- 1 rametto di rosmarino
- 4 olive nere
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Brodo vegetale qualche cucchiaio
- 50 g di pancetta affumicata non troppo grassa
- 100 ml di vino bianco secco
- Pepe nero macinato al momento
- 150 g di passata di pomodoro
- Sale
- 160 g di pasta

PREPARAZIONE

- Lavare la zucca sotto acqua fresca corrente e tagliarla a metà. Eliminare i semi e i filamenti aiutandosi con un cucchiaio. Tagliarla a pezzetti e sbucciarla. Dai pezzetti ricavati ottenere dei cubettini piuttosto piccoli, meno di un centimetro di lato.
- Spellare lo scalogno e tritarlo finemente.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Snocciolare le olive e tagliarle a metà per il senso della lunghezza.
- Mettere in un padellino antiaderente l'olio, lo scalogno tritato e farlo dolcemente dorare per 3-4 minuti aggiungendo un paio di cucchiai di brodo.
- Unire la pancetta e farle prendere colore su fiamma vivace quindi bagnare con il vino, unire un pizzico di rosmarino tritato, una macinata di pepe e far evaporare il vino.
- Unire la zucca e cuocere per 5 minuti mescolando spesso con un cucchiaio di legno.
- Unire la passata di pomodoro e cuocere per 20 minuti a fiamma media, coperto, mescolando di tanto in tanto. Se il sugo tende ad asciugare troppo aggiungere qualche cucchiaio di brodo vegetale. Se invece è troppo morbido scoperchiare durante la cottura. Regolare di sale a fine cottura e aggiungere le olive.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un cucchiaio di acqua di cottura nella padella con il sugo amalgamando accuratamente.
- Accendere il fuoco sotto la padella del condimento e saltarvi la pasta scolata per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Mafalde, reginette,

STAGIONE

Gennaio, febbraio, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

