

Caserecce con la zucca

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

350 g pasta tipo caserecce barilla
500 g zucca gialla
30 g pinoli
30 g uvetta sultanina
noce moscata
2 cucchiai olio d'oliva
20 g burro
2 cucchiai formaggio parmigiano grattugiato
Alcuni fili erba cipollina
sale
pepe

Preparazione

Fate rinvenire l'uvetta in una tazza d'acqua calda. Sbucciate la zucca, eliminate semi e filamenti e tagliatela a cubetti. Portate ad ebollizione abbondante acqua salata e cuocetevi i cubetti di zucca per 10 minuti. Unitevi le caserecce e fatele cuocere al dente. Fate sciogliere il burro in un pentolino ed insaporitevi l'uvetta scolata e strizzata. Scolate le caserecce con la zucca e versatele in una zuppiera. Condite con una grattatina abbondante di noce moscata, pepe macinato al momento, l'uvetta, i pinoli, l'olio, il parmigiano grattugiato e l'erba cipollina tagliuzzata. Mescolate accuratamente prima di servire.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>