



## La ricetta di dicembre

dello chef del nostro ristorante "La Grotta Azzurra" di Melfi



### *Paccheri con zucca e porcini*



 30 min

 **difficoltà:** bassa

#### Ingredienti per 4 persone

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| paccheri Terra e Sole      | 320 g       |
| funghi porcini             | 200 g       |
| zucca                      | 300 g       |
| olio extravergine di oliva | q.b         |
| cipolla media              | n. 1        |
| aglio                      | q.b         |
| pecorino                   | 3 cucchiari |
| sale e pepe                | q.b         |
| timo                       | q.b         |
| prezzemolo                 | q.b         |

#### Procedimento

Pulite la zucca, tagliatela a cubetti e cuocetela bene in un tegame con cipolla e un pezzetto di patata, per renderla più cremosa. Tritate tutto al mixer fino ad ottenere una crema sottile ed omogenea. Saltate in padella i funghi porcini, puliti e tagliati, con aglio e timo. Cuocete i paccheri Terra e Sole molto al dente, mantecate a tegame spento con la crema di zucca e pecorino. Impiattate con i funghi, pepe macinato e foglie di prezzemolo.