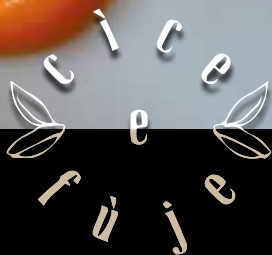


ANELLINI

ventricina vastese, zucca, nocciole



autrice
culinarieconfidenze

INGREDIENTI PER 2 PERSONE



preparazione
90 minuti



difficoltà
bassa



Stagionalità
autunno / inverno

1 busta **Anellini alla Pecorara**
35g **ventricina Vastese**
300g **zucca pulita**
n.1 **cipolla**
1/2 bicchiere **vino bianco**
n.1 rametto di **rosmarino**
n.1 manciata di **nocciole**
n.4 cucchiaini di **olio e.v.o.**
q.b. **sale**

- ✓ Tagliare la **ventricina vastese** a cubetti, tostarla in una padella calda fino a farla diventare croccante (tenere da parte su carta assorbente)
- ✓ Nella stessa padella aggiungere l'**olio e.v.o.**, la **cipolla** precedentemente tagliata ed il **rosmarino**
- ✓ Sfumare con il **vino bianco**, far evaporare ed aggiungere la **zucca** tagliata a cubetti per tostarla leggermente. Aggiungere acqua calda fino a coprire e far cuocere, aggiustare di **sale**
- ✓ Terminata la cottura della **zucca**, frullarla per ottenere una crema liscia e densa
- ✓ Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, nel frattempo tagliare grossolanamente le **nocciole** private della buccia e tostare in padella per pochi minuti
- ✓ Terminare gli ultimi minuti di cottura della pasta in padella, lasciandola insaporire con la crema di **zucca** e parte dei cubetti di **ventricina vastese**
- ✓ Servire aggiungendo la restante **ventricina vastese** croccante e le **nocciole** tostate



MUGNAIA
ANTICO PASTIFICIO IN ELICE - ABRUZZO



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette