

MUGNAIA

zucca, radicchio e speck



RICETTA ITALIA



autrice

Concettina Di Lodovico

INGREDIENTI PER 3 PERSONE



preparazione
30 minuti



difficoltà
bassa



Stagionalità
autunno / inverno

1 busta **Mugnaia di Elice**
80g **olio e.v.o.**
100g **radicchio** lavato e tagliato a listelli
100g **speck** tagliato a listelli
300g **zucca** gialla lessata e frullata
q.b. **parmigiano**

PREPARAZIONE DELLA SALSA

- ✓ Dorare lo **speck** nell'**olio e.v.o.**
- ✓ Aggiungere il **radicchio** e farlo appassire per qualche minuto
- ✓ Aggiungere la **zucca** precedentemente lessata e frullata

PREPARAZIONE DELLA PASTA

- ✓ Lessare la pasta in abbondante acqua salata
- ✓ Saltarla con la salsa preparata e se si gradisce aggiungere un po di **parmigiano**



MUGNAIA

ANTICO PASTIFICIO IN ELICE - ABRUZZO



INQUADRA IL QR CODE

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