



## LINGUINE CON CREMA DI PARMIGIANO, RUCOLA E ZUCCA

[www.dolciagogo.it](http://www.dolciagogo.it)



### Ingredienti:

250 g di linguine  
250 g di polpa di zucca  
1 scalogno  
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro  
3 pomodorini pachino  
200 g di rucola  
Peperoncino in polvere q.b.  
3 cucchiaini di Olio Extravergine d'Oliva Dante  
Sale q.b.  
Per la crema di parmigiano:  
30 g di burro  
300 ml latte fresco intero  
30 g di farina  
50 g Parmigiano Reggiano grattugiato

### Preparazione:

Prima di iniziare la preparazione del piatto prepariamo la crema al parmigiano mettendo a sciogliere in un pentolino il burro e una volta sciolto aggiungiamo la farina a pioggia, mescolando con una frusta per ottenere un roux ben amalgamato. A questo punto aggiungiamo il latte, che avremo riscaldato in un pentolino e stemperiamo tutto il composto, mescolando bene con la frusta. Continuando a mescolare facciamo cuocere il composto a fuoco basso, fino a che non si sarà addensato. Togliamo il pentolino dal fuoco e uniamo il parmigiano grattugiato a pioggia e poco alla volta. Amalgamiamo bene il parmigiano: la consistenza della crema deve essere tale che, se sollevata con un cucchiaino, possa rimanere in superficie per un po' prima di andare a fondo. Spegliamo e teniamo al caldo la crema e proseguiamo con la ricetta tagliando la zucca a pezzetti.



Peliamo lo scalogno e affettiamolo sottilmente, quindi riuniamo la zucca e lo scalogno in una padella con 3 cucchiari di olio con il cucchiario di concentrato di pomodoro e i pomodorini pachino e facciamo cuocere, coperto, per circa 15 minuti. Sciacquiamo bene la rucola. Portiamo a bollore abbondante acqua salata, quindi versiamo la rucola e dopo 3 minuti uniamo le linguine e portiamo a cottura quindi scoliamo la pasta insieme alla rucola e versiamo nella padella con la zucca. Uniamo 3 cucchiari abbondanti di crema la parmigiano, mantechiamo e serviamo subito.