



PENNETTE CON ZUCCA A FUOCO LENTO E CREMA DI GRAN MORAVIA AL ROSMARINO

omindipanpepato.blogspot.it



Ingredienti:

1.2 kg di zucca
un filo d'Olio Extravergine d'Oliva (Dante Terre Antiche)
una presa di sale
4 rametti di rosmarino
100 g di Gran Moravia
500 g di penne biologiche
fiori di rosmarino per decorare

Preparazione:

Monda la zucca, eliminando scorza, semi e filamenti. Dadola la polpa in cubotti di circa 2-3 cm di lato, trasferiscili in un tegame di coccio e mescolali con l'olio, il sale e gli aghi di due rametti di rosmarino. Cuoci a fiamma minima, coperto, per circa un'ora, mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo, spiuma il rosmarino rimasto e polverizzalo nel mixer, insieme al Gran Moravia. Quando la zucca sarà morbida, ma non completamente disfatta, prepara la pasta secondo le istruzioni sulla confezione. Raccogli con una ramina l'amido che affiora in superficie nell'acqua di cottura e trasferiscine un paio di mestolini, anche tre, nella cocotte con la zucca. Scola la pasta al dente e saltala con la zucca, senza, però, far asciugare del tutto il fondo, e, fuori dal fuoco, unisci il trito di formaggio. Mescola rapidamente per mantecare e servi subito, cospargendo ogni porzione di fiori di rosmarino.