



## PASTA ALLA ZUCCA E PANCETTA

[www.ariaincucina.com](http://www.ariaincucina.com)



### **Ingredienti per 4 persone:**

350 g di pennette di kamut

400 g di zucca cotta al forno

100 g di pancetta dolce o affumicata se piace

scaglie di Cusié con latte di capra e vacca

Olio Extravergine d'Oлива Dante

### **Preparazione:**

Mettere a bollire l'acqua salata in una pentola capiente e, raggiunto il bollore, buttare la pasta. In una padellina antiaderente rosolare la pancetta senza grassi. In un'altra padella mettere un filo d'olio e la polpa di zucca, lasciarla insaporire qualche secondo poi unire un mestolino di acqua di cottura, e frullare con il minipiper. Scolare la pasta e condirla con la crema di zucca, a piacere anche un cucchiaino o due di crescenza. Impiattare e guarnire con i dadini di pancetta e il Cusié grattugiato a scaglie.