

Pasta zucca e pancetta

La **pasta zucca e pancetta** è un primo piatto in cui il sapore dolce della zucca si sposa con quello sapido della pancetta, dando un gusto speciale alla ricetta. La zucca è presente in due consistenze: quella cremosa e quella cubettata, che contrastano creando un piacevole effetto sia visivo, sia gustativo.

La **pasta zucca e pancetta** è un piatto ricco, adatto a un pasto speciale, oppure come piatto unico. Io vi consiglio l'utilizzo di una zucca dalla polpa compatta, come ad esempio la Delica. In questo modo la parte cubettata manterrà forma e consistenza.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **560Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**

INGREDIENTI

- 400 g di zucca (peso netto della polpa)
- 1 scalogno
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 50 ml di vino bianco secco
- 200 ml di Brodo vegetale
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 50 g di pancetta non troppo grassa
- 1 rametto di rosmarino
- 160 g di pasta
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Lavare la zucca sotto acqua fresca corrente e tagliarla a metà. Eliminare i semi e i filamenti aiutandosi con un cucchiaio. Tagliarla a pezzetti e sbucciarla. Dai pezzetti ricavati ottenere dei cubettini piuttosto piccoli, meno di un centimetro di lato.
- Spellare lo scalogno e tritarlo finemente.
- Mettere in un padellino antiaderente metà olio, lo scalogno tritato e farlo dolcemente dorare. Unire metà zucca cubettata, mescolare e far insaporire per un paio di minuti su fiamma vivace.
- Unire il vino bianco, mescolare e far evaporare.
- Unire un mestolo di brodo, un pizzico di sale, una macinata di pepe e cuocere a fiamma media, coperto, per 10 minuti. Controllare di tanto in tanto ed aggiungere altro brodo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo.
- Mettere tutto il contenuto del padellino nel bicchiere del Minipimer (mixer ad immersione) e frullare fino ad ottenere una crema. Tenere da parte, ben coperta.
- Ridurre la pancetta a cubetti.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Mettere il restante olio in una capace padella assieme alla pancetta e al rosmarino tritato. Portarla sul fuoco e far ben dorare la pancetta, a fiamma vivace, mescolando di continuo.
- Unire la restante zucca a cubetti, cuocere per 1-2 minuti continuando a mescolare, quindi bagnare con 2-3 cucchiaini di brodo vegetale. Cuocere per 5 minuti, a fiamma media, coperto. Trascorso il tempo indicato assaggiare la zucca che dovrà essere cotta, ma non spappolarsi.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un cucchiaio di acqua di cottura nella crema di zucca, amalgamandola accuratamente.
- Accendere il fuoco sotto la padella del condimento e saltarvi la pasta scolata per qualche minuto, girando di frequente, assieme alla crema di zucca.
- Servire immediatamente decorando con il Parmigiano grattugiato.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Caserecce, maccheroncini, sedanini, pennette.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli, basandosi su una ricetta di Chefblog dell'amico Christian. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

