







GEMELLI CON ZUCCA ALLA PAPRICA

 15 MINUTI  25 MINUTI  FACILE  FINO A 10 €

INGREDIENTI PER 4 persone

* 300 g di pasta gemelli * 1 zucca da 600 g * 1 cipolla piccola * 50 g di burro * 1 ciuffo di prezzemolo * 1/2 cucchiaino di paprica * sale e pepe in grani

► **Pulite** e tritate il prezzemolo; eliminate la buccia e i semi della zucca e tagliate la polpa a cubetti; mondate e tritate finemente la cipolla. Quindi fate sciogliere il burro in una padella, aggiungete la zucca e la cipolla, e lasciate insaporire a fuoco medio, per 6-8 minuti, mescolando ogni tanto. Salate e pepate.

► **Portate a bollore** abbondante acqua salata e lessatevi la pasta. Scolatela non troppo asciutta, mettetela nella padella con la zucca e fatela insaporire per 1-2 minuti.

► **Distribuite** la pasta sui piatti individuali, spolverizzate con il prezzemolo e la paprica, profumate con il pepe macinato al momento e servite.

Pasta di semola di grano duro. Dalla forma speciale, i gemelli vengono trafilati in bronzo. Cuociono in pochi minuti. *Gemelli, pasta Zara®*, da 500 g, 0,75 €.

