

SPAGHETTI ALLA ZUCCA

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

[ANTIPASTI](#)

[PRIMI PIATTI](#)

[SECONDI
PIATTI](#)

DOSE PER 4 PERSONE

- 400 grammi di spaghetti
- una fetta di zucca circa 400 grammi
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- formaggio grattugiato
- pepe

PREPARAZIONE

- In una padella che possa contenere anche la pasta mettete l'olio, l'aglio, la zucca tagliata a dadini, regolate con il sale e il pepe e fatela cuocere per 15 minuti circa, aggiungendo se occorre un po' di calda
- Nel frattempo in abbondante acqua salata cucinate gli spaghetti al dente, scolateli , fateli saltare in padella con il condimento mettete una spolverata di formaggio e serviteli ben caldi.



[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)

[FOTO](#)

[Link Amici](#)