

Ingredienti
200 g di pasta (fusilli)
300 g di zucca rossa
1/2 cipolla
olio d'oliva
1 bicchiere di latte
2 cucchiai di farina
2 cucchiai di olio d'oliva
noce moscata

Preparazione
Priviamo della buccia e tagliamo a dadini la nostra zucca rossa e a fettine sottili la nostra cipolla. Facciamo scaldare dell'olio in una padella ampia e mettiamoci, appena sarà caldo, sia cipolla che zucca. Appena l'olio sarà asciugato aggiungiamo 1 bicchiere d'acqua e del sale, e così ogni volta che si asciuga l'acqua ne aggiungiamo un altro bicchiere; il tutto finché la nostra zucchina non si ammorbidisce e si spappola.

Mentre la zucca cuoce occupiamoci della
Preparazione della besciamella
ATTENZIONE si tratta di una besciamella senza burro o margarina, ma preparata con

dell'ottimo olio d'oliva (ricetta copiata dalla suocera!).
In un tegamino con il fondo spesso versiamo 2 cucchiai di olio d'oliva e la farina. Mescolare a fuoco spento finché la farina non avrà assorbito l'olio e poi aggiungiamo poco per volta il latte, mescolando finché non otterremo una cremina sempre più liquida. Grattugiamo una spolverata di noce moscata sopra questa cremina e aggiungiamo un pizzico di sale. Mescoliamo su un piccolo fuoco finché non risulterà più soda.

Appena la zucca sarà abbastanza morbida e cotta passiamola con un frullatore ad immersione e facciamone una bella crema.

Cuociamo la pasta, scoliamola 1 minuto prima del suo tempo di cottura e passiamola in padella con besciamella e crema di zucca!
Ottima sia calda che a temperatura ambiente. Non è male neanche uscita dal frigo!