

# Casarecce con pesto di zucca e pancetta

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele

---



Provate a fare questo pesto con la zucca, noci e mandorle, io l'ho fatto e l'ho anche congelato.

CASARECCE CON "PESTO DI ZUCCA" E PANCETTA [MORE]

## INGREDIENTI

Per il pesto:

300 gr. di zucca;  
50 gr. di noci;  
20 gr. di mandorle pelate;  
Zenzero grattugiato;  
mezza cipolla bianca;  
sale q.b.;  
olio evo q.b.-

Per la pasta:

350 gr. di pasta (io ho usato le casarecce);  
150 gr. di pancetta;  
mezza cipolla bianca;  
parmigiano grattugiato;  
olio q.b.;  
sale q.b.

## PROCEDIMENTO

Sbucciare la zucca, e dopo averla lavata e asciugata tagliarla a pezzetti. In una padella fare appassire la cipolla tritata con 2 cucchiaini di olio evo, aggiungere la zucca e lo zenzero grattugiato salare e fare andare sul fuoco per una ventina di minuti circa, se necessario aggiungere uno o due cucchiaini di acqua.

Appena la zucca sarà morbida, alzare la fiamma affinché evapori tutto il liquido formatosi (io veramente ho scolato e messo da parte il liquido che ho poi utilizzato in seguito). Versare la zucca nel mixer insieme alle noci, mandorle ed a due cucchiaini di olio e iniziare a frullare, continuare finché non si ottiene una crema morbida, aggiungendo se serve altro olio, salare e mettere da parte.

Nel frattempo lessare la pasta in abbondante acqua salata. In una padella fare soffriggere la pancetta con un poco di olio e la cipolla, aggiungere il pesto di zucca con il liquido (che avete messo da parte durante la preparazione del pesto) e fare mantecare la pasta, prima di spegnere il fuoco, una spolverata di parmigiano e servire calda con sopra qualche gheriglio di noce tritato.

Buon Appetito

Caterina Rafele

Seguimi anche su Facebook In cucina con Caterina