



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002212 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Giu 2018 alle ore 09:41

da ILARIA GALLITELLI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Carbonara di zucca

Una piccola rivisitazione della classica carbonara romana.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 6 persone

500 g pasta
300 g polpa cotta di zucca
100 g di latte circa
150 g pecorino romano
200 g guanciale
pepe q.b.

Strumenti di cottura

Padella, pentola, minipimer, forno.

Preparazione

Tagliate circa 500 g di zucca cruda a cubetti per ottenerne la polpa cotta, a seconda del tipo di zucca si dovrà utilizzare un tipo di cottura diversa; con la zucca tipo napoletana sarà meglio cuocerla in padella antiaderente solo con un pizzico di sale ed un filo d'olio in modo da far evaporare la componente acquosa, mentre con la violina o la mantovana si potrà procedere con la cottura al forno mettendola sempre con un pizzico di sale ed un filo d'olio in una pirofila coperta per 20/30 a 200° in forno ventilato.

Quando la zucca sarà cotta ed intiepidita potete mescolare la quantità necessaria con il minipimer unendo il pecorino, il pepe ed utilizzando il latte per raggiungere la consistenza desiderata (che dovrà essere come quella di uno yogurt). Fatta la crema di zucca procedete come una normale carbonara, fate rosolare il guanciale mentre la pasta cuoce ed una volta cotta mescolateli a fuoco bassissimo prima da soli e poi aggiungendo la crema di zucca ricordandovi di spegnere la fiamma come da migliore tradizione.

Vino consigliato

Rigorosamente vino