



**Ricetta N. RE001756**

**Registrata in data 07 Set 2017 alle ore 12:01**

**da TIZIANO TERRACCIANO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Gigantoni con zucca, straccetti di capocollo fritti e sbriciolata di semi di zucca

Un piatto gustosissimo e profumato reso ancor più sfizioso e intrigante dalla sbriciolata di semi di zucca.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### Ingredienti per 5 persone

500 g di "Gigantoni" Garofalo  
n. 1 zucchetta di circa 1,7 kg  
n. 10 fettine di capocollo  
25 g di semi di zucca già sgusciati  
Olio extravergine di oliva 100% italiano  
Peperoncino q.b.  
Sale q.b.  
Prezzemolo q.b.  
n.2 spicchi d'aglio

### Prodotti utilizzati

Pasta di Gragnano "Garofalo"

### Preparazione

Tagliare il capocollo a striscette e immergerle nell'olio in cui si è fatto dorare l'aglio ed il peperoncino. Togliere il capocollo dopo qualche minuto e mettere la zucca che cuocerà finché non sarà ridotta in polpa. Durante la cottura aggiungere il sale, metà del prezzemolo e metà degli straccetti di capocollo. Saltare dunque i Gigantoni, impiattare e guarnire con i restanti straccetti di capocollo ed il prezzemolo. Quindi spolverare con i semi di zucca precedentemente frantumati.

### Vino consigliato

Lacryma Christi Rosato del Vesuvio