

SPAGHETTONI ZUCCA E CIAUSCOLO CROCCANTE

di Annalaura Levantesi (Forchetta e pennello)



30'

4 PERSONE

 CARNE



PREPARAZIONE

Tagliamola la zucca a dadini e facciamola rosolare con l'aglio e un cucchiaio d'olio. Facciamo andare per qualche minuto a fuoco medio aggiungendo la noce moscata. Quando la zucca inizierà a rosolare, aggiungiamo l'acqua e lasciamo andare fino a quando rimarrà pochissima acqua. Facciamo raffreddare leggermente e frulliamo con un frullatore ad immersione. Aggiungiamo la panna e mescoliamo direttamente nella pentola di cottura. In una padella mettiamo pochissimo olio e mettiamo a rosolare il ciauscolo precedentemente ridotto a cubetti abbastanza piccoli. Facciamo andare a fuoco vivace, mischiandoli continuamente, fino a quando non saranno più scuri e con un aspetto croccante. Scoliamo la pasta e uniamola alla purea di zucca, facendo assorbire bene il condimento. Impiattiamo, spolveriamo il ciauscolo croccante sopra e finiamo con qualche aghetto di rosmarino fresco.



INGREDIENTI

- **200 gr** di zucca cruda e sbucciata
- 2 teste d'aglio
- olio
- **400 ml** di acqua
- 4/5 fettine di ciauscolo
- noce moscata in polvere
- un cucchiaio di panna fresca
- sale
- rosmarino fresco
- spaghetti "venti liberi"

Pasta "Venti Liberi" prodotta con il grano coltivato nei terreni confiscati alle mafie, gestiti dalle cooperative di Libera Terra e dai produttori che ne condividono il progetto di riscatto da ogni forma di illegalità.

Caratteristiche: pasta di semola di grano duro selezionato, trafilatura al bronzo, essiccazione in celle statiche lenta (fino a 42 ore) e a basse temperature (45 - 50 °C). Disponibile nel formato: **spaghettoni artigianali, in confezioni da 1 kg e, produzione limitata.**

Prodotto e confezionato per Consorzio Libera Terra Mediterraneo Coop. Soc. Onlus - S.S. 118 km 25+100 Corleone (PA) nello stabilimento di via Roma, 20 - Gragnano (NA)

Produzione non destinata alla vendita, realizzata in edizione straordinaria per sostenere le attività di Libera, il suo impegno ventennale per realizzare una società più giusta e solidale contro le mafie e la corruzione.

Si riceve con una donazione minima Raccolta fondi occasionale Art. 143. 3° comma, lett. a) DPR 917/86

Puoi trovare gli Spaghettoni Venti Liberi presso le sedi e i banchetti di Libera in tutta Italia o richiederli a:

 **06 697 703 49**

 **ventiliberi@libera.it**

 **www.libera.it**

**E TU...
DI CHE
PASTA
SEI?**

