

heute gibt es...

Tagliatelle con butternut squash



Ingredienti: (Per 4 persone)

- 500g zucca Butternut (peso dopo la pulizia e carotaggio)
- 2 EL Olivenöl
- 1 cipolla media
- 2 spicchi di aglio
- Tagliatelle 500g o altra pasta a piacere
- Scene 200ml
- Vegetale 400ml magazzino
- 2 EL Pinienkerne

Spezie ed erbe:

- 2 rametti di rosmarino
- 1TL getrockneten Thymian
- 1 gestrichenen TL Curry
- 1/2 TL Zimt
- Sale e pepe

Preparazione:

1. Sbucciare e tagliare a cubetti di dimensioni pari butternut squash.
2. Mettere l'olio in una grande padella e lasciate calore.
3. Tagliare la cipolla finemente e aggiungere insieme con l'aglio schiacciato nell'olio caldo e friggere brevemente.
4. Mettere a fianco l'acqua per la pasta e far bollire in base alle indicazioni sulla confezione fino al dente.
5. Dare il Butternutwürfel nella padella e soffriggere, mescolando continuamente. Le spezie e le erbe aromatiche per dare e mescolare bene.
6. Ora l'intero sfumare con brodo vegetale e cuocere a fuoco basso per circa 5 minuti.
7. Quindi aggiungere la panna e lasciare bollire leggermente.
8. Nel frattempo, soffriggere in una padella a parte i pinoli senza aggiungere grassi.
9. Una volta che la zucca è cotta, togliere i rametti di rosmarino dalla salsa e di nuovo, se necessario, e condire con sale e pepe.
Importante: La salsa non bollire più a lungo, perché è troppo spessa altrimenti e la zucca cade a pezzi.
10. Il cotto al dente la pasta in un piatto, dare la salsa sulla parte superiore e cospargere con i pinoli.

