

Linguine zucca e pinoli



Ingredienti:

300 g linguine

250 g zucca pulita

3 spicchi d'aglio

30 g pinoli

sale, pepe nero, dado vegetale

Tosta nella padella i pinoli per pochi minuti.

Togli i pinoli e aggiungi olio evo, dado vegetale, la zucca frullata con i spicchi d'aglio. Mescola , copri con MCS e insaporisci 2 minuti.

Aggiungi 550 ml d'acqua, le linguine messe a raggiera, copri, usa fiamma alta finché si alza la calotta, prosegui a fiamma bassa 2 minuti, mescola e lascia coperto in auto cottura per il tempo di cottura della pasta.

Servi con del pepe nero e pinoli tostati sopra.

Eliza Sestov