

# SPAGHETTI QUADRATI DI GRAGNANO CON CREMA DI ZUCCA GIALLA E GUANCIALE TOSTATO



RICETTA PER 5 PERSONE

400 G di spaghetti quadrati di Gragnano  
600 g di zucca gialla  
1 spicchio d'aglio  
200 g di guanciale  
sale qb  
Pepe Nero q.b.

## SVOLGIMENTO

Per prima cosa puliamo la zucca sia dalla buccia che dai semi e tagliamo a tocchetti non troppo grossi.

Poi in un tegame mettiamo il guanciale, copriamo con MC e a fiamma bassa lo faremo tostare nel suo stesso grasso che rilascerà. Quando il guanciale si sarà tostato lo solleviamo e l'ho adagiamo in un piatto.

Nel grasso rilasciato dal guanciale mettiamo lo spicchio d'aglio, la zucca, aggiustiamo di sale e pepe nero, copriamo con MC. e facciamo appassire.

Prendiamo la zucca gialla, la frulliamo in un robot da cucina e creiamo una crema.

Nello stesso tegame mettiamo gli spaghetti, 700 ml d'acqua, aggiustiamo di sale, copriamo con MC. e aspettiamo che l'acqua bolle. Quindi abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere per 13 minuti.

A questo punto mettiamo dentro la crema di zucca, mantechiamo, impiattiamo e decoriamo con il guanciale croccante.

Paolo Fugali