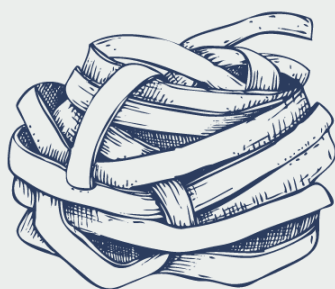


# TAGLIATELLA ALL'AGROZUCCA

---





## **INGREDIENTI**

(dosi per 4 persone)

### **PER LA PASTA**

- 5 uova intere + 1 tuorlo
- 5 g di olio EVO
- 500 g di farina "00"
- 20 g di semola rimacinata + altra per la lavorazione sul piano
- Sale q.b.

### **PER MANTECARE**

- 1 noce di burro di ottima qualità
- 20 g di parmigiano grattugiato
- Acqua di cottura q.b.

### **PER LA ZUCCA**

- 100 g di zucca sbucciata
- Olio EVO q.b.
- 2 rametti di maggiorana

### **PER LA CIPOLLA CARAMELLATA**

- 100 g di cipolla di Tropea tagliata fine
- 20 g di zucchero di canna
- 10 g di olio EVO
- 150 g di aceto di mele
- 100 g di acqua
- Sale q.b.

### **PER LA CREMA DI PANE**

- 150 g di Pane Multicereali bio Matt
- 200 g di Bevanda vegetale Avena bio Matt
- Un filo d'olio EVO



### **PER DECORARE**

- Semi di zucca
- Rosmarino tritato finemente
- Fiori edibili

### **PREPARAZIONE**

#### **PER LA PASTA**

Impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio. Far riposare in frigo per almeno mezz'ora.

#### **PER LA CIPOLLA**

Far sudare la cipolla tagliata sottile con l'olio, aggiungere lo zucchero e far sciogliere completamente. Aggiungere il resto degli ingredienti e cuocere fino a che non evaporano tutti i liquidi (circa 1 ora)

#### **PER LA ZUCCA**

Lavare e tagliare la zucca a cubetti molto piccoli, saltarli con olio e maggiorana. Salare.

#### **PER LA CREMA DI PANE**

Frullare insieme molto bene tutti gli ingredienti fino a ottenere una crema liscia. Poi scaldare in padella con un filo d'olio poco prima di servire.

#### **FORMATURA DELLA PASTA**

Mettere a bollire l'acqua per la cottura e salare. Stendere la pasta non troppo sottile e ricavare le tagliatelle.

#### **COTTURA DELLA PASTA**

Cuocere per circa 3', quindi mantecare con il burro, il parmigiano e, se serve, un po' di acqua di cottura.

### **IMPIATTAMENTO**

Sul piatto versare

la crema di pane, creare un nido con le tagliatelle, completare con i cubi di zucca, la cipolla caramellata, la polvere di rosmarino, i semi di zucca e i fiori edibili.