



#OggiACasaMilo

CAVATELLI RISOTTATI, CREMA DI ZUCCA, MANDORLE E PECORINO

 DIFFICOLTÀ: 2/3

 TEMPO DI REALIZZAZIONE: 20'

 INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 gr Cavatelli
300 gr Zucca
100 gr Mandorle
100 gr Pecorino
Sale / Pepe / Olio evo

PREPARAZIONE

- 1 Lavare ed affettare la zucca, condirla con poco sale, pepe e olio ed infornare per circa 15 minuti alla temperatura di 180°.
- 2 Al termine frullarla con poca acqua calda.
- 3 Tostare le mandorle e sbricciarle, grattugiare il pecorino.
- 4 Scolare i cavatelli ben al dente e mescolarli con la crema di zucca, il pecorino e il pepe macinato.
- 5 Servire completando con le mandorle tostate e sbricciate.

