

## Penne con crema di zucca, funghi porcini e pancetta

Scritto da Administrator

Giovedì 09 Novembre 2017 17:21 - Ultimo aggiornamento Giovedì 09 Novembre 2017 17:33

---



E' tempo di funghi e di zucca, quindi oggi vi propongo un primo piatto realizzato con questi due ingredienti autunnali, ma con l'aggiunta della pancetta affumicata che gli conferisce una nota più decisa, ma sempre mantenendo l'equilibrio tra i sapori.

Ingredienti per 4 persone

## **Penne con crema di zucca, funghi porcini e pancetta**

Scritto da Administrator

Giovedì 09 Novembre 2017 17:21 - Ultimo aggiornamento Giovedì 09 Novembre 2017 17:33

---

320 gr di penne rigate

1 piccola zucca intera tonda (500 gr di polpa di zucca )

1 scalogno

1 spicchio d'aglio

brodo vegetale (q.b.)

foglie di salvia

sale e pepe

300 gr di funghi porcini

olio extra vergine di oliva

100 gr di pancetta affumicata

Pecorino grattugiato (facoltativo)

## Penne con crema di zucca, funghi porcini e pancetta

Scritto da Administrator

Giovedì 09 Novembre 2017 17:21 - Ultimo aggiornamento Giovedì 09 Novembre 2017 17:33

---

Prima di tutto partite dalla zucca. Tagliate la calotta e mettetela da parte, poi svuotatela eliminando prima tutti i semi e tagliando a dadini la polpa così da velocizzare i tempi di cottura. Dovete ricavare un bel contenitore naturale con il suo coperchio, che accoglierà la pasta con il suo condimento, da servire ai vostri ospiti in maniera originale,

Avvolgete sia il coperchio che la base con la carta stagnola e infornateli a 180° finchè la polpa rimasta all'interno sarà diventata morbida, ma non sfatta.

In una padella versate un fondo di olio, e aggiungete lo scalogno tritato e le foglie di salvia, non appena lo scalogno sarà dorato eliminate gli aromi ed aggiungete la zucca e un primo mestolo di brodo vegetale.

Lasciate assorbire e continuate la cottura aggiungendo il brodo vegetale poco per volta fino a quando la zucca sarà cotta, aggiustate di sale e pepe. Versate in un bicchiere alto e riduciamo in purea con un frullatore ad immersione.

Pulite i funghi con un canovaccio o un tessuto umido così da eliminare i residui di terra (non li lasciate in ammollo in acqua), fateli a fettine e teneteli da parte. Nel frattempo fate dorare lo spicchio d'aglio in una padella capiente che possa contenere la pasta, quindi aggiungete i funghi e cuoceteli brevemente.

In un altro padellino rosolate la pancetta tagliata a dadini e mettetela da parte.

A questo punto cuocete le penne o un altro tipo di pasta in acqua e sale e non appena al dente scolatela (tenendo sempre da parte un po' di acqua di cottura), versatela nella padella con i funghi e "spadellate", quindi aggiungete anche la purea di zucca ed infine unite i dadini di pancetta, mantecando bene. Se fosse troppo asciutta aggiungete qualche cucchiaino di acqua di cottura.

Prendete la vostra zucca contenitore, e, dopo aver tolto la stagnola, versate all'interno la pasta

## **Penne con crema di zucca, funghi porcini e pancetta**

Scritto da Administrator

Giovedì 09 Novembre 2017 17:21 - Ultimo aggiornamento Giovedì 09 Novembre 2017 17:33

---

ben condita e con una spolverata di pecorino (se volete), appoggiate sopra il coperchio, mettete su un bel piatto da portata e servite.

Buon appetito!