

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

SUGO PORRI E ZUCCA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

CIPOLLA gr 30

ZUCCA gr 250

PORRI gr 50

OLIO q.b.

ROSMARINO q.b.

SALE q.b



PREPARAZIONE:

Tritare e appassire la cipolla in olio EVO, aggiungere i porri affettati sottili insaporire e appassire.

Aggiungere la zucca precedentemente pulita e tagliata a cubetti, portare a cottura, salare e aggiungere rosmarino tritato.

Frullare $\frac{1}{4}$ di salsa, unire tutto assieme e aggiungere olio crudo.

Il sugo è pronto per condire la pasta.

Buon Appetito!

Difficoltà: facile



Preparazione: 20 minuti
Cottura: 20/25 minuti