{loadposition myposition1}

<<torna indietro

Ingredienti:

linguine, 400 gr.
cozze, 500 gr.
vongole veraci medie. 400 gr.
zucca, 300 gr.
olio di oliva, 2 cucchiai
spicchio d’aglio, 1
vino bianco, 1/2 bicchiere
brodo vegetale, 1/4 di litro
prezzemolo tritato, q.b.
sale e pepe, q.b.

Preparazione:

Rosolare la zucca, pulita e tagliata in pezzi.
Salatela e copritela con il brodo caldo.
Cuocetela fino a quando sarà morbida.
Passatela al passaverdura e poi filtratela con un colino per ottenere una crema liscia e senza filamenti.
Mettete a cuocere le linguine in abbondante acqua bollente salata.
Preparate una padella con un cucchiaio d’olio e riscaldatela.
Mettete lo spicchio d’aglio schiacciato e fate soffriggere.
Toglietelo appena imbrunisce.
Aggiungeteci le cozze e le vongole pulite e mondate.
Cuocetele bagnandole con il vino bianco.
Appena il vino sarà sfumato coprite il tutto con la crema di zucca.
Tenete rimestato e fate bollire fino quando saranno pronte le linguine.
Scolate la pasta.