

SAGNE 'NCANNULATE con Vincotto Primitivo alla vellutata di zucca

INGREDIENTI:



500 gr di zucca
3 cipollotti bianchi
450 gr di acqua
1 pizzico di sale
30 gr di olio
pepe nero macinato sul momento q.b.



Mondare i cipollotti lasciando anche un poco di parte verde.

Mettere in una pentola olio, zucca, cipollotti, acqua e sale. Cuocere per circa 40-45 min.

A fine cottura lasciare raffreddare per 5 minuti prima omogeneizzare (frullare per circa 2 min).

Condire la pasta (sagne 'ncannulate al vincotto primitivo) con la vellutata di zucca, preparata come descritto sopra.

A piacere condire anche con il vincotto primitivo, direttamente nel piatto di portata.