

Fusilli com Abóbora

Ingredientes:

400g de fusilli

500g de abóbora bem madura

1 cebola pequena

50g de manteiga

1 pitada de canela

Caldo

Queijo parmesão ralado

Sal

Modo de preparo:

1º Descasque a abóbora e corte-a em pequenos cubos.

2º Refogue a cebola picada em uma panela com um pouco de manteiga. Deixe dourar por cinco minutos.

3º Adicione a manteiga restante e a abóbora, tempere com sal e canela.

4º Cozinhe em fogo baixo, adicionando um pouco de caldo ou água conforme necessário.

5º Cozinhe o macarrão e escorra-o.

6º Misture o molho de abóbora com o macarrão e polvilhe queijo parmesão ralado por cima. Sirva imediatamente.



MARENGHI, Franco e Amarita, Pacelli. TuttoPasta. Fotografia por Fredi Marcarini - 1997