

Pasta zucca e yogurt

Ingredienti (4 persone):

700 g di zucca (o 500 g di zucca già pulita)

200 g di yogurt bianco intero

50 g parmigiano

sale q.b., pepe se piace



Se la zucca è cruda, lavarla, tagliarla a pezzi e privarla dei semi, cuocerla al forno per mezz'ora ed eliminare la buccia.

Schiacciarla o frullarla e metterla in una pentola sul fuoco con lo yogurt, sale q.b. e allungare con un po' di acqua se necessario ad ottenere una consistenza cremosa.

Mescolare per alcuni minuti e infine condire la pasta cotta a parte, aggiungendo per ultimo il parmigiano e, se piace, il pepe (noi per i bimbi non lo mettiamo).

