



CHITARRA CON ZUCCA, GUANCIALE E POLVERE DI CACAO

Ingredienti

- 320 g di Chitarra
- 500 g di Zucca butternut o violina
- 180 g di Guanciale
- Cacao amaro q.b.
- Sale e Olio

Procedimento

- Tagliate la zucca a pezzetti e cuocetela in padella con un giro d'olio. Fatela insaporire qualche istante e poi aggiungete un pochino d'acqua. Quando si sarà intenerita frullatela a crema.
- Tagliate il guanciale a listarelle e fatelo rosolare in padella senza aggiunta

di grassi fino a che non risulterà dorato e croccante.

- Lessate la pasta.
- Scolatela al dente e saltatela in padella con la crema di zucca aggiungendo un mestolo di acqua di cottura se necessario.
- Impiattate, aggiungete una spolverata di cacao e il guanciale croccante e servite subito.