

① Tagliatelle alla crema di zucca, gorgonzola e speck.

Tagliatelle à la crème de courge, gorgonzola et speck.

Description : Les Tagliatelle alla crema di zucca, gorgonzola et speck est un plat savoureux dans lequel le côté légèrement sucré de la courge rouge est équilibré par celui plus intense du gorgonzola et du speck. Ces tagliatelle sont très simples à préparer et peuvent être portées à table en moins de 30 minutes.

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 400 gr. de tagliatelle fraîche.
- 600 gr. de pulpe de courge rouge.
- 1 échalote.
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive extra-vierge.
- Sel et poivre.
- Un demi-verre de vin blanc.
- 150 gr. de Gorgonzola.
- 140 gr. de speck coupé en lamelles.
- 1 cuillère de persil haché.

Préparation :

1. Nettoyez la courge en éliminant l'écorce, les pépins et les filaments. Coupez la courge en petits cubes que vous ferez revenir dans une casserole avec 3 cuillères d'huile d'olive, l'échalote coupée en lamelles, du sel, du poivre et un peu d'eau chaude. Laissez cuire en remuant de temps en temps jusqu'à ce que la courge devienne tendre. En fin de cuisson, mixer la avec la moitié du Gorgonzola.
2. Dans un poêle, faites rissoler le speck coupé en bâtonnets dans une cuillère d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il devienne croquant. Faire cuire les Tagliatelle dans une grande casserole d'eau salée. Au terme de la cuisson, égoutter les et versez-les dans une poêle dans laquelle vous poursuivrez la cuisson avec le speck, la crème de courge, le reste du Gorgonzola coupé en petits cubes, une louche d'eau de cuisson des pâtes. Mélanger le tout énergiquement pendant une ou deux minutes pour bien assaisonner les Tagliatelle et leur faire prendre le goût de la préparation.

Au terme de cette cuisson, servez à table vos pâtes après avoir saupoudré de persil haché.

« Buon appetito !! ».