

# *Farfalle alla Zucca*



Di  
Liliana Cacchioni

La Zucca che potremmo gustare da adesso fino ad inverno inoltrato, ci offre molti spunti per ricette colorate e semplici. Ecco una ricetta rustica e veloce.

**Per 4 persone:**

500 gr di zucca, 400 gr di farfalle, 1 cipolla grande, sale, olio, aglio, prezzemolo e peperoncino.

Dopo aver tagliato a quadrotti la zucca , affettate e mettete a imbiondire la cipolla in una padella anti aderente grande, poi unite la zucca, sale e fate cuocere. Scolate la pasta al dente e saltatela in padella, con un trito di aglio prezzemolo e peperoncino, amalgamate bene et... voilà il piatto è pronto.