



Pasta con crema de calabaza

- 300 g de pasta rigatoni/ o cualquier otra pasta
- 500 g de calabaza
- 1 cebolla dulce
- 150 g de queso gorgonzola
- 50 g de nueces /cualquier otro fruto seco
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta

1- Cortamos y salamos la cebolla. La pochamos en una sartén con aove.

2- Cortamos y pelamos la calabaza. La ponemos a cocer hasta que esté blanda.

3- Retiramos la calabaza y reservamos el agua.

4- Cocemos la pasta durante 8 minutos (depende del punto que nos guste) en el agua que hemos reservado. Colamos, reservando algo de agua por si la necesitamos para la crema.

5- Trituramos la calabaza y la cebolla. Añadimos agua de la cocción si es necesario.

6- En una cazuela ponemos la pasta junto con la salsa y la cocemos durante 4-5 minutos

7- Añadimos la pimienta y el queso cortado en dados. Mezclamos.