

# Pasta con zucca e pinoli

300 grammi di zucca già pulita  
2 cucchiai di pinoli  
1 cipolla  
4 cucchiai di olio d'oliva  
sale



# FACILEeBUONO

**Ecco come fare**



Rosoliamo nell'olio d'oliva la cipolla tagliata a fettine e la zucca a cubetti, saliamo, aggiungiamo un poco d'acqua e terminiamo la cottura.

In un pentolino tostiamo i pinoli e aggiungiamoli al condimento di zucca.

Nel frattempo cuciamo la pasta, quando sarà cotta scoliamola e dividiamola nei piatti.

Aggiungiamo sopra il condimento di zucca e pinoli.

Buon appetito!

*Prova questo eccezionale condimento con la zucca e pinoli, una vera bontà con la pasta.*