

# Pasta alla zucca saltata in padella

250 gr di spaghetti  
2 cucchiaini di olio d'oliva  
mezza cipolla a listarelle  
2 manciate di zucca a cubetti  
7 foglie di salvia



# FACILEeBUONO

**Ricetta vegetariana**



Mentre la pasta cuoce, in una pentola antiaderente, rosoliamo in un po' d'olio la cipolla, la zucca, la salvia lavata e asciugata.

Rimestiamo, saliamo e aggiungiamo alcuni cucchiari dell'acqua di cottura della pasta.

Proseguiamo la cottura per 10 minuti.

Scoliamo la pasta, irroriamo con un filo d'olio,  
disponiamo nei piatti e aggiungiamo sopra la zucca.

Spolveriamo con formaggio grattugiato.

*Questa pasta alla zucca gialla saltata in padella è una favolosa ricetta vegetariana, che piacerà a tutti!*