

A decorative border made of black, stylized floral and vine motifs, including leaves and small flowers, arranged in a wavy, circular pattern around the central text.

*le mie ricette*



# Pasta alla carbonara

*Lavare e tagliare la pancetta in una padella con un filo d'olio.*

*Una volta divenuta croccante, spegnete il fuoco.*

*Cuocete la pasta che volete (meglio gli spaghetti), scolatela al dente e saltatela in padella con la pancetta.*

*Spolverate di pepe e, se necessita, aggiungete olio.*

*Spegnete il fuoco sotto la padella, poi aprite le uova direttamente sulla pasta.*

*Mescolate molto bene e fate amalgamare le uova con la pasta.*

*Cospargete di pecorino grattugiato e servite in tavola*

*Ingredienti per 4 persone:*

- Gr. 450 di spaghetti*
- Gr. 200 di pancetta*
- 2 uova*
- Burro q. b.*
- Pecorino romano q. b.*

# Gnocchi di zucca

*Lavare e tagliare a pezzi la zucca, cuocerla in forno (30 minuti alla temperatura di 180°C) o a vapore e raccogliere la polpa in una ciotola.*

*Aggiungere la farina, poco alla volta (la quantità è indicativa perché dipende dalla consistenza della zucca), un pizzico di sale e amalgamare bene.*

*Quando l'impasto sarà morbido ed elastico, formare, con poca pasta alla volta, dei rotolini grossi come un pollice e tagliarli in pezzetti di 2 cm di lunghezza.*

*Far scorrere gli gnocchi su una forchetta dando la tipica forma incavata.*

*Lessare gli gnocchi, pochi alla volta, in acqua bollente salata e prelevarli con il mestolo forato. Condirli con burro fuso, salvia e parmigiano grattugiato.*



## *Ingredienti per 4 persone:*

- *Gr. 500 di zucca*
- *Gr. 150 di farina bianca*
- *Gr. 70 di burro*
- *Gr. 70 di parmigiano grattugiato*
- *Sale q. b.*
- *Qualche foglia di salvia.*