TAGLIOLINI ALLA ZUCCA CON PISTACCHI E ARANCIA

Dose: 2 persone ***Tempo di preparazione:*** 20 minuti ***Tempo di cottura:*** 15 + 5 minuti

- 160 gr di tagliolini freschi all'uovo
- 250 gr di zucca mantovana già pulita
- 2 cucchiai di pistacchi di Bronte sgusciati non salati
- la scorza di mezza arancia Navel e un po' di succo
- pecorino toscano semi-stagionato q.b.
- latte q.b.
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Tagliate la zucca a pezzi e disponetela su una placca ricoperta di carta forno. Cuocete a 200°C per circa 15 minuti: la zucca deve ammorbidirsi, è pronta quando riuscite ad infilzarla bene con una forchetta.

In una ciotola ampia, schiacciatela con una forchetta fino a ridurla in purea (non dovreste avere bisogno del mixer); se troppo densa, aggiungete un po' di latte. Salate, pepate, unite la scorza d'arancia, un cucchiaio di succo e poco olio evo.
Tritate i pistacchi grossolanamente con un coltello e aggiungetene metà alla zucca.
Nel frattempo cuocete i tagliolini in acqua salata e scolateli al dente, tenendo da parte l'acqua di cottura. Versateli nella ciotola dove avete messo la purea di zucca e conditeli, aggiungendo un po' dell'acqua di cottura poiché la pasta tenderà ad asciugarsi.
Completate con i pistacchi rimasti e con una spolverata di pecorino grattugiato.