

## La ricetta di Arianna



Oggi ho provato una ricetta che mi aveva dato [Arianna](#) qualche tempo fa: [calamarata orientale con fagioli e zucca](#)

Lo so, in questo periodo non faccio altro che proporre ricette con calamarata e calamarata orientale, ma questi [formati](#) sembra che ultimamente siano diventati una vera e propria ossessione per tutti noi del Pastificio dei Campi. Sarà perché sono davvero buonissimi, sarà perché si abbinano molto bene alle ricette di questa stagione.

Ma veniamo alla ricetta. Mi diceva:

“Fai soffriggere olio, aglio e peperoncino. Appena l’aglio avrà preso colore eliminalo. Aggiungi poi la zucca tagliata a piccoli tocchetti con mezzo bicchiere d’acqua, prezzemolo e sale e fai cuocere per qualche minuto. Appena la zucca inizia a intenerirsi aggiungi i fagioli borlotti (già cotti) e lascia insaporire il tutto per qualche altro minuto. Fai cuocere la pasta poi scolala conservando un po’ di acqua di cottura da unire al sughetto che la zucca avrà formato nella padella. A fuoco alto fai insaporire il tutto e servi!!!”

Devo confessare che ho apportato qualche modifica alla ricetta perché in casa mi mancavano un paio di ingredienti: ho sostituito ai borlotti dei cannellini e il prezzemolo con la salvia. Ma nonostante questo, il risultato era davvero ottimo!

Una ricetta facile ma di gran soddisfazione. Grazie Arianna.