

SPAGHETTI DI ZUCCA AL FORMAGGIO BLU DI COREDO



Ingredienti:



Per 6 persone

1 zucca spaghetti grande (circa **1,5 kg**)

Rosmarino, aglio, timo, olio EVO

300 g di formaggio blu di Coredò

Semi di zucca tostati e salati



Preparazione:

Lavare e tagliare a metà la zucca, togliere i semi e disporre su tutta la superficie l'aglio e le erbe aromatiche.

Ungere la parte tagliata con l'olio EVO, avvolgere nella carta alluminio e infornare a 180° per 35' ventilato.

Controllare la cottura con una forchetta, aprire il cartoccio, eliminare le erbe aromatiche e grattare la polpa formando gli spaghetti. Saltarli leggermente con poco olio ed adagiarli nei piatti che saranno stati precedentemente specchiati con una salsa ottenuta dal Blu di Coredò, sciolto con poca acqua.

Finire il piatto con sopra i semi di zucca frantumati.