

# Minestra Con La Zucca

Tagliate la zucca a dadini e lessatela. Una parte schiacciatela e il resto unitelo al latte. Mettete il latte sul fuoco e al momento dell'ebollizione unite gli spaghetti, il sale e un po' di noce moscata. Prima di servire aggiungete il burro, il parmigiano e la zucca schiacciata.

## Ingredienti

200 G Pasta Tipo Spaghetti Sottili

30 G Burro

100 Cl Latte

400 G Zucca

Formaggio Parmigiano

Noce Moscata

Sale

## Note

Preparazione: 45 minuti.