

MACCHERONI ALLA ZUCCA, SALVIA E
PARMIGIANO
(Maccheroni potiron, sauge et Parmigiano)
@chefzanoni_simone

« Demain c'est la journée mondiale de la Pasta !

Nous commençons les festivités bien à l'avance à Casa Zanoni et au vu de la saison...

Pasta et potiron c'est de l'évidence BOOM BOOM POW ! ».

2 personnes.

Ingrédients :

- 250 g de maccheroni.
- 200 g de potiron.
- 40 g de beurre.
- 50 g de Parmigiano Reggiano.
- 50 g de pecorino.
- 5 gousses d'une tête d'ail préalablement cuite au four (emballer la tête d'ail dans du papier aluminium, avec un peu d'huile d'olive et la cuire au four à 180°C pendant 40/50 minutes environ).
- 12 feuilles de sauge.
- Du poivre concassé au mortier.



Préparation :

- 1/. Faire bouillir un grand volume d'eau salée (6 à 7 g de sel par litre d'eau).
- 2/. Râper le Parmigiano et le pecorino et réserver.
- 3/. Couper le potiron, retirer la peau et réaliser une brunoise.
- 4/. Verser une petite louche d'eau de cuisson des pâtes dans une poêle large et profonde, ajouter le beurre coupé en deux, cinq feuilles de sauge, un peu de sel et de poivre concassé.
- 5/. Ajouter la brunoise de potiron dans la poêle et cuire doucement en ajoutant de l'eau de cuisson de temps en temps.
Baisser le feu et laisser cuire doucement.
- 6/. Plonger les maccheroni dans l'eau bouillante. Prévoir la moitié du temps de cuisson préconisé.
- 7/. Chauffer du poivre concassé au mortier dans une poêle large et profonde puis ajouter deux louches d'eau de cuisson des pâtes.
- 8/. Ciseler cinq feuilles de sauge et les ajouter dans le mélange de Parmigiano et de pecorino.
Ajouter également l'ail confit, un peu de poivre concassé et deux cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes puis mélanger.
- 9/. A la moitié du temps de cuisson préconisé, transvaser les maccheroni dans la poêle contenant l'eau de cuisson des pâtes et le poivre concassé.
- 10/. Poursuivre la cuisson des pâtes en ajoutant de l'eau de cuisson régulièrement.
- 11/. Stopper la cuisson du potiron, retirer les feuilles de sauge et réserver.
- 12/. A la fin du temps de cuisson des maccheroni, hors du feu, ajouter petit à petit le mélange de Parmigiano et de pecorino et monter à la vague ou mélanger à l'aide d'une maryse.
- 13/. Ajouter le potiron dans les maccheroni et mélanger à nouveau. (Réserver un peu de potiron pour le dressage).
- 14/. Dresser les maccheroni dans un beau plat de présentation puis ajouter le reste de brunoise de potiron et deux feuilles de sauge.
- 15/. Terminer en râpant un peu de Parmigiano et déguster sans attendre.