



Casareccio taleggio et citrouille

Ingédients

- 350 g de casareccio
- 500 g de citrouille
- 120 g de taleggio
- 1 càs d'huile d'olive extra vierge
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 4 cl de lait entier
- 1 branche de romarin
- Saugé

Préparation

- Faire cuire les pâtes très al dente dans un grand volume d'eau bouillante salée.
- Pendant ce temps, couper la citrouille en cubes d'environ 1,5 cm de côté.
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile avec l'ail et l'oignon coupé en dés.
- Ajouter la citrouille, un peu d'eau, saler et poivrer et faire revenir les légumes.
- Ajouter la saugé et le romarin et poursuivre jusqu'à ce que la citrouille soit cuite. Réserver.
- Couper le taleggio en petits morceaux.
- Dans une casserole, faire fondre à feu doux la moitié du taleggio avec le lait, la saugé et le romarin.
- Verser les pâtes al dente dans la poêle contenant la citrouille, ajouter le fromage fondu et en cubes et faire revenir les pâtes pour finir la cuisson.
- Saler et poivrer et servir.