



# CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



## Spaghetti mit Kürbiscreme, Guanciale und Ricotta von Franky's Kitchen

### Zutaten Kürbiscreme

- 1 kg Kürbis (Butternut)
- 200 g Kartoffeln
- 80 g Zwiebeln weiss
- 1 l Gemüsebrühe
- Olivenöl CHIARELLO
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Zimt (optional)

### Zutaten Pasta

- 400 g Pasta (gute Qualität)
- Guanciale (italienischer Speck)
- Ricotta salata

### Zubereitung

1. Kürbis und Kartoffeln schälen, säubern und in Würfel schneiden.
2. Zwiebel im Olivenöl bei mittlerer Hitze andünsten, Kürbis und Kartoffeln dazugeben und scharf anbraten.
3. Mit der Hälfte der Gemüsebrühe bedecken, salzen und pfeffern sowie köcheln lassen. Immer wieder (falls nötig) mit der Gemüsebrühe bedecken.
4. Nach ca. 30 Minuten sollten die Kartoffeln und der Kürbis weich sein. Alles cremig pürieren und zum Schluss mit Muskatnuss und Zimt (optional) abschmecken. Danach die Kürbiscreme ein bisschen ausdampfen lassen. Fortsetzung auf nächster Seite.



# CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive

5. In der Zwischenzeit Pasta «al dente» kochen und Guanciale zubereiten.
6. Den Speck von der Schwarte trennen und in Streifen schneiden, in eine kalte Pfanne stellen und bei mittlerer Hitze anbraten. Den Speck langsam glasig und knusprig braten lassen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
7. Die Pasta im Guanciale-Fett schwenken, Kürbiscreme dazugeben und nochmals alles gut durchmischen, damit die Pasta schön cremig wird. Mit Guanciale und gesalzenem Ricotta anrichten und servieren.

Buon appetito!