



*Dedicato*  
alla nostra terra

**SPAGHETTI DEDICATO GRANORO  
SPEZZATI CON ZUCCA E CICERCHIE**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:**

350 gr. di spaghetti Dedicato  
150 gr. di cicerchie Dedicato  
400 gr. di zucca  
2 spicchi di aglio  
sale q.b.

**PROCEDIMENTO**

Mettiamo a bagno le cicerchie per circa 12 ore. Puliamo e laviamo la zucca e la lessiamo in abbondante acqua salata. Spezziamo gli spaghetti. Facciamo cuocere in una pentola con l'acqua salata le cicerchie a fuoco basso. In una padella facciamo dorare l'aglio con l'olio extravergine d'oliva, aggiungiamo le cicerchie e la zucca e facciamo cuocere per 20 minuti.

Cuociamo gli spaghetti in abbondante acqua salata. A metà cottura scoliamo la pasta uniamo la salsa di zucca e cicerchie, amalgamiamo il tutto e completiamo la cottura della pasta.

Serviamo caldo.

*Peppe Zull*

