



NOSTROFIGLIO

MAMMELLARETE

MAMMOLE

OLTRETATA

MIOBAMBINO

CHI SIAMO


  

> Registrati > Password dimenticata?

Mantieni login

 

Newsletter | Edicola | Guide | Nomi bambini

Magazine

Community

Shopping

[Concepimento](#) [Gravidanza](#) [Neonato](#) [Bambino](#) [Famiglia](#) [WebTv](#) [Speciale Halloween](#) [Forum](#)

[Giochi](#) [Lavoretti](#) [Ricette](#) [Test e quiz](#) [Vacanze](#) [Soldi e Lavoro](#) [Concorsi del mese](#) [Costume](#) [Focus Pico](#)

[Ricette per la gravidanza](#) [Ricette per l'allattamento](#) [Ricette per bambini](#) [Torte di compleanno](#) [Colazione](#) [Merende per i bambini](#)

Ti trovi qui: [Magazine](#) > [Famiglia](#) > [Ricette](#) > [L'amatriciana che sa di zucca](#)



RICETTA BAMBINI

## L'amatriciana che sa di zucca

10 ottobre 2012

[Tweet](#)

[Stampa](#) [Inoltra](#)



E se colorassimo la solita amatriciana con una bella nota di arancione che sa di autunno? Oltre tutto la **ricetta è di quelle semplici, piatto completo che potete preparare in anticipo e assemblare in quei quindici minuti, quindici che vi avanzano prima della cena.**



Utilizzate al posto della solita pancetta dello speck di cotto, saporito ma più delicato, di sicuro gradito ai più piccoli. E bilanciate il sapore dolciastro della zucca con della pasta al farro o integrale.

**Ingredienti (per 3)**

- 1 fetta di zucca
- 1 cipollotto
- 250 g di spaghetti o altro formato di farro
- 100 g di speck di cotto in un'unica fetta spessa
- 100 g di latteria saporito
- sale
- 1 cucchiaino di parmigiano

**Procedimento**

Pulite e cuocete la zucca al vapore. Quando è morbida frullatela con qualche cucchiaino di acqua di cottura, potete aggiungere un cucchiaino abbondante di latte per renderla più cremosa. Aggiustate di sale. Tagliate lo speck a cubetti e rosolatelo con qualche fettina sottile di cipollotto in padella per qualche minuto. Ora cuocete gli spaghetti, una volta pronti saltateli in padella con lo speck e la crema di zucca. Servite con il latteria a scaglie e una spolverata di Parmigiano.

**L'idea in più.** La zucca si presta a tante preparazioni sia dolci sia salate. Le varietà sono tante, privilegiate quelle più dolci, come l'hokkaido di origine orientale, da usare con la scorza, tenera e sottile, che va frullata con la polpa.

Le autrici della ricetta e delle foto

ARTICOLI CORRELATI



Ricetta del ghiacciolo  
Frutta da mordere



Ricetta dello smoothie  
Frutta da bere



Ricetta bambini  
Pollo sullo spiedo



SCEGLI LA RIVISTA  
PER IL TUO BAMBINO!



PARTECIPA AI CONCORSI 2012  
Vinci supporto, sdraietta e seggiolone KEYO e passeggino MILA

CREDI DI CONOSCERE  
IL MONDO?



SERVIZI INTERATTIVI  
CORRELATI



Sorprese alle migliori  
Una ricetta per il mio bambino

> Tutti Servizi interattivi

SERVIZI

**Miralda Colombo, giornalista e blogger**, per nostrofiglio.it ha una missione: elaborare ricette di piatti sani e completi che piacciono ai bambini e anche agli adulti. Miralda ha un blog [www.ilcucchiainodialice.it](http://www.ilcucchiainodialice.it) nato in occasione dello svezzamento della figlia Alice e da cui è scaturito il libro di cucina per bambini "Il cucchiaino", ed. **Gallucci**.



**Cevi (Cecilia Viganò) è un'artista, fotografa e illustratrice** diplomata all'Accademia di Brera. Scatta le foto e illustra i piatti di Miralda per mostrare alle mamme che con un tocco di creatività e fantasia anche le ricette più semplici possono diventare più gustose. Perché anche l'occhio vuole la sua parte.

Vi è piaciuta la ricetta? Lasciate un commento qui sotto oppure scrivete nel forum sezione [Cucina e ricette](#)  
 Leggi anche le altre nostre [ricette](#)

Condividi  
 Aggiungi l'articolo all'elenco dei preferiti in ...



Parole chiave

[ricette per bambini e famiglia](#) [ricetta amatriciana](#) [amatriciana](#) [ricetta](#)

0 Commenti |  Non visualizzare i commenti

Scrivi il commento

Nome  E-mail

Codice di controllo:  
**J d 9 v A G V**  
 Altra stringa

Inserisci la stringa:\*

Commento (max 1.000 caratteri)

Carica la foto (facoltativo)

\* Inserisci un indirizzo e-mail valido. L'indirizzo non sarà visualizzato sul sito. Per evitare usi impropri, ti sarà inviata una e-mail con un link per la pubblicazione del commento.

- [Guida alla gravidanza](#)
- [Guida al bambino](#)
- [Calendario ovulazione](#)
- [Temperatura basale, giorni fertili](#)
- [Calcolo data di nascita](#)
- [Servizi sulla crescita del bambino](#)
- [Enciclopedia del bambino](#)
- [Nomi per bambini](#)
- [Cosa fare in gravidanza, l'agenda](#)
- [Calcolo lunghezza feto](#)
- [Peso ideale e BMI](#)
- [Ricette per bambini e famiglia](#)
- [Oroscopo](#)
- [Musica per la gravidanza](#)
- [Musica per il neonato](#)
- [Gallerie fotografiche](#)

SHOPPING DI NOSTROFIGLIO

DA NON PERDERE

**Giochi e lavoretti**

**Guida al bambino**

**Guida alla gravidanza**

**I 100 consigli della tata ai genitori**

DAL FAMILY NETWORK

ADSL	Internet Mobile	Tariffe Cellulari
Energia	GAS	Conti
<b>ADSL: risparmia fino a 230€!</b>		
ADSL+Telefono	7 mega	20 mega
<input type="text"/>		
e Sos Tariffe confrontano le migliori offerte ADSL		

[I più letti](#)

[I più visti](#)