



## Minestrone alla Zucca

Kabaklı Makarna



Un pacco di pasta  
Un litro d'acqua  
3 cucchiali olio di girasole  
Un cucchiaino di sale  
Per la miscelata;  
Tre zucche  
Una cipolla  
3 pomodori  
Un pizzico d'aglio  
Un cucchiaino di sale  
Un bicchierino olio di girasole

- # Le zucche italiano dimensione di fiammifero poi le cipolle italiano e se mi Celano dopo i pomodori italiano come figura di dado dopo aglio si pesta.
- # Nella padella si mette olio di girasole dopo aver installato se aggiungono le cipolle e sia Rossi sono finché cambiano i colori alla sopra se aggiungono agli estati era qualche minuto si aggiunge zucca.
- # Quando inizia ad ammorbidente la zucca se aggiungono pomodori e sale si continuano a cucinare ancora per 10-15 minuti.
- # L'altra parte nella pentola se aggiungono l'acqua sale e l'olio si pulisce quando arriva al momento di buondì mento se aggiungono le paste e il coperchio si coperta dopo la pentola si mette sul fuoco basso e si cucina finché la pasta succhia tutta l'acqua.
- # Sopra delle paste bollite si aggiunge la miscela ta di zucca e se miscela dopo servirsi in caldo.

**Nota:** Preferisce di tagliare la zucca se si grattugia la zucca si può diventare acquosa.