

# Linguine com Abóbora Assada e Mascarpone

Ops - 06/05/2025

Ingredientes ¼ de abóbora Cabotia com casca em cubos 1/2 pacote de Macarrão Renata Superiore Grano Duro Linguine 2,5 litros de água

sal a gosto

Fios de azeite

Tomilho fresco a gosto

1 (chá) de mascarpone

Preparo

1- Coloque a abóbora em uma forma, regue com bastante azeite e tempere com sal e tomilho. Leve para assar, por aproximadamente 40 minutos.

2- Coloque em uma panela a água e o sal, e deixe ferver. Junte o macarrão e cozinhe até ficar al dente. Escorra e coloque na forma, junto com as abóboras cozidas. Misture e passe para uma frigideira.

3- Por cima, coloque o queijo mascarpone e finalize com queijo parmesão em lascas.