

# Piatti di pasta d'autunno: cinque idee per voi!

Come sapete non amo l'autunno, soprattutto in queste giornate uggiose, piovose e tristi.

Una cosa però sto cercando di apprezzare in tutto questo grigiame...il fatto che si possano trovare modi per realizzare in cucina piatti confortanti, ricchi di calore e sostanza, buoni e belli, che mettono buonumore e colore in tavola.

Forse una magra consolazione, ma almeno cerchiamo di cogliere il bello in ogni cosa e ritroviamo l'allegria davanti a qualcosa di appagante e sfizioso.

In questo post vi voglio mostrare una raccolta di cinque **piatti di pasta d'autunno**, ricette belle e buone, ricche, calde ed coccolose, che potrete realizzare e portare in tavola insieme al vostro miglior sorriso anche se fuori piove o il tempo è bigio!

Nulla di complicato, ma piatti perfetti da gustare in famiglia, in compagnia di amici o di chi amate particolarmente

□

Spero vi piacciono...ve li lascio qui sotto...

Ricordatevi anche che cliccando su ["Pasticci salati-primi"](#) troverete tante altre belle idee!

Questo è un piatto di grande sapore, che ho fatto recentemente, e che a casa mia ha riscosso un successone...è piaciuto moltissimo ed ha in sé tutti i sapori dell'autunno.

Io ho realizzato a mano gli gnocchetti di semola, ma voi potete anche comprare degli gnocchetti sardi e usare quelli!

[Gnocchetti di semola alla zucca, salsiccia e caciocavallo](#)

Quest'altro piatto è fantastico, perfetto anche da preparare quando avete ospiti...si può realizzare in anticipo e cuocere al momento, facendolo gratinare ben bene per formare una splendida crosticina golosa!

### [Conchiglioni ripieni alla crema di bietole](#)

E che dire di questi tortiglioni di farro?! Sono cremosissimi e il broccolo romanesco dà loro un sapore meraviglioso...e le briciole di pane tostato in superficie danno quel tocco di croccantezza che ci sta alla grande!

### [Tortiglioni di farro alla crema di broccolo romanesco](#)

Adoro la verza (le mie origini lombarde non mentono!), e questa pasta reginette condita in maniera ricca e saporita, son certa che vi stupirà...è un perfetto piatto unico, seguito da un frutto vi sazierà appieno e farete un figurone in tavola!

### [Reginette alla verza e polpettine di salsiccia](#)

E per finire...questa meravigliosa pasta in crema di funghi

champignons e broccoli; da una ricetta di [Marco Bianchi](#) da me leggermente modificata, ecco un primo piatto sano e leggero, ma tanto buono!

[Paccheri in crema di funghi bio e broccoli, ricetta di Marco Bianchi](#)

Insomma che ne dite?!

Se amate la pasta e volete condirla e profumarla con i sapori e i colori dell'autunno, beh, fidatevi...queste idee saranno perfette per voi!

Io nel frattempo vi saluto e ci vediamo alla prossima  
Un abbraccio

*Simona*