

CAVATELLI CON ZUCCA GIALLA E SALSICCIA

Ingredienti per 4 persone

300 gr di Cavatelli
200 gr di Zucca Gialla
150 gr di Salsiccia
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
50 gr di Grana
30 gr di burro
100 gr di panna
½ bicchiere di vino
1 bicchiere di brodo di carne
Olio Extra Vergine di Oliva
Prezzemolo
Sale e Pepe

PROCEDIMENTO

In un tegame stufare la cipolla e la zucca tagliata a dadini con l'olio, sale e pepe, cuocere a fuoco lento aggiungendo un po' di brodo per 10 minuti.

In una padella cuocere con un po' d'olio ex. vergine d'oliva, l'aglio e la salsiccia tritata, bagnare con il vino e cuocere per 8 minuti.

Frullare la zucca non appena cotta ed aggiungere la salsiccia, infine aggiungere il burro e la panna, finire di cuocere per altri 2 minuti.

Cuocere i Cavatelli in abbondante acqua salata, scolare e saltare in padella con la salsa mantecando con il formaggio ed il prezzemolo tritatati.