

PRIMI PIATTI

Pasta panna, salsiccia e zucchine

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La **pasta panna, salsiccia e zucchine** è una pasta rustica di semplicissima riproduzione, si tratta di una pasta anche molto veloce adatta ad essere preparata e proposta quando avete degli invitati non preventivati.

Nel tempo di cottura della pasta preparerete il sugo e verso la fine della cottura mantecherete la pasta direttamente nel sugo in modo tale che la panna potrà avvolgere in modo omogeneo e uniforme tutta la pasta...il parmigiano, poi, concorrerà a formare quella gradevolissima crema morbida e vellutata che renderà questo piatto davvero speciale. Provatela e fateci sapere se vi è piaciuta, e

se amate i primi ricchi e saporiti, provate anche gli [gnocchi con speck toma](#) e noci.

INGREDIENTI

PASTA 400 gr

ZUCCHINE 2

SALSICCIA DI MAIALE 3

PANNA FRESCA 250 ml

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la pasta salsiccia e zucchine, mettete sul fuoco l'acqua per la pasta. Nel frattempo che l'acqua spicca bollore, rimuovete il budello dalle salsiccie e sbriciolatela a mano facendola ricadere in una padella e fatela rosolare senza aggiungere altro.





- 2 Preparete le zucchine, tagliatele a metà ed eliminate la parte centrale più ricca di semi, quindi tagliatele a listarelle sottili.



- 3 Salate l'acqua a bollire e tuffatevi la pasta e portatela a cottura al dente.



4 Unite le zucchine e la panna alla salsiccia in padella ed abbassate la fiamma.





- 5** Scolate la pasta molto al dente, circa 2 minuti prima del termine della cottura, e trasferitela direttamente nella padella con il sugo insieme a poca acqua di cottura della pasta stessa e del parmigiano.

Lasciate sul fuoco saltando e mescolando fino a che il liquido non si sia trasformato in crema sul fondo della padella.





6 Servite la pasta panna, salsiccia e zucchine ancora ben calda aggiungendo del pepe macinato al momento qualora ne sentiste la necessità.

