

PRIMI PIATTI

Pasta al forno con zucca e salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Prepara una pasta al forno perfetta con zucca e salsiccia. Scopri la ricetta passo passo e i consigli per ottenere un piatto irresistibile!

INGREDIENTI PER CUCINARE LA PASTA AL FORNO CON ZUCCA E SALSICCIA

ZUCCA PULITA 300 gr

PASTA CORTA 250 gr

BESCIAMELLA 250 gr

SALSICCIA 200 gr

SCAMORZA 100 gr

SPICCHI DI AGLIO 2

RAMETTO DI ROSMARINO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PANE GRATTUGIATO

GRANA PADANO GRATTUGIATO 2

cucchiaini da tè

SALE

PEPE 1 pizzico

COME FARE LA PASTA AL FORNO CON ZUCCA E SALSICCIA

- 1 Lava la zucca, elimina buccia, semi e filamenti, poi tagliala a pezzetti.





- 2 Versa un filo d'olio e due spicchi d'aglio in camicia, leggermente schiacciati, in una padella antiaderente, rosola l'aglio a fiamma dolce, aggiungi la zucca e aggiusta di sale e pepe.





3 Unisci anche un rametto di rosmarino, e bagna con poca acqua. Continua la cottura per

una decina di minuti, una volta asciugata l'acqua, elimina l'aglio e aggiungi la salsiccia già spellata del budello. Mescola bene e prosegui la cottura per altri dieci minuti circa a fiamma vivace in modo che la salsiccia risulti ben rosolata.







- 4 Cuoci la pasta asciutta in abbondante acqua salata e scolala al dente, per i minuti di cottura fai riferimento a quanto riportato sulla confezione. Versa la pasta cotta in una zuppiera o ciotola capiente. Aggiungi anche zucca e salsiccia, unisci la besciamella e mescola bene il tutto





5 Versa la pasta ben amalgamata al condimento in una pirofila precedentemente unta con

un filo d'olio e ricoperta con un po' di pane grattugiato.



- 6 Taglia la scamorza a pezzetti, poi versala sulla pasta, aggiungi anche del Grana padano grattugiato e cuocila nel binario centrale del forno per 15 minuti circa a 200°C.





PASTA AL FORNO CON ZUCCA E SALSICCIA: RICETTA GUSTOSA E

La pasta al forno con zucca e salsiccia è un piatto ricco e saporito, perfetto per i pranzi autunnali o invernali. L'abbinamento tra la dolcezza della zucca e il sapore deciso della salsiccia crea un equilibrio di sapori che rende questo piatto irresistibile. Facile da preparare e ideale per essere condiviso in famiglia, la pasta al forno con zucca e salsiccia si presta a molte varianti e può essere personalizzata con l'aggiunta di formaggi o besciamella per renderla ancora più cremosa.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per preparare la pasta al forno con zucca e salsiccia, puoi utilizzare zucca avanzata da altre preparazioni, come una vellutata o un contorno di zucca al forno. La pasta che avanza può essere riutilizzata per fare una frittata di pasta o essere riscaldata il giorno dopo. Se ti avanza della salsiccia, puoi usarla per preparare un risotto saporito o un condimento per pizza. *Questa ricetta è anche perfetta per utilizzare ingredienti in scadenza, come formaggi o panna, che possono essere aggiunti per dare maggiore cremosità alla preparazione.*

CONSIGLI E TRUCCHI PER UNA RICETTA PERFETTA

Per ottenere una pasta al forno ben bilanciata, è importante cucinare la zucca fino a che non diventi morbida e cremosa. Puoi cuocere la zucca in forno o sul fornello, a seconda delle tue preferenze, ma è fondamentale ridurla in purea per far sì che si amalgami perfettamente con il resto degli ingredienti.

La salsiccia va rosolata a parte per esaltarne il sapore e sgranarla bene, in modo che si distribuisca uniformemente nella pasta.

Aggiungi formaggi come scamorza o mozzarella per dare al piatto una consistenza filante e del parmigiano per gratinare la superficie.

Cuoci la pasta al forno a 180°C per circa 25-30 minuti, finché la superficie non sarà ben dorata e croccante.

COME CONSERVARE LA PASTA AL FORNO CON ZUCCA E SALSICCIA

La pasta al forno con zucca e salsiccia può essere conservata in frigorifero per 2-3 giorni, coperta con pellicola o riposta in un contenitore ermetico

Puoi anche congelarla, preferibilmente prima della cottura in forno: basterà scongelarla e infornarla per ottenere un piatto gustoso come appena fatto. Se la conservi già cotta, ti consiglio di riscaldarla in forno coperta con alluminio per evitare che si secchi.