PRIMI PIATTI

Trofie zucca e salsiccia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Autunno, tempo di **piatti avvolgenti** e **cremosi**, con **sapori forti** e **colori accesi**. La **ricetta** che ti proponiamo oggi è un primo piatto autunnale, **perfetto con la zucca fresca appena raccolta nell'orto**: le **trofie zucca e salsiccia**. Abbiamo scelto le **trofie** che si sposano benissimo con la **consistenza** della zucca, l'aggiunta della **salsiccia** bilancia il tono dolciastro della zucca per regalarti un'**esperienza golosa ad ogni morso**.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani, questo delizioso primo piatto di **trofie zucca e salsiccia**.

Se anche tu, come noi, impazzisci per le ricette di zucca

, devi provare anche queste **ricette**:

Risotto zucca e pancetta
Tortelli di zucca e ricotta
Polpette di zucca con cuore filante
Fagottini porri e zucca
Torta di zucca

INGREDIENTI

TROFIE 400 gr

ZUCCA già pulita - 400 gr

SALSICCIA 300 gr

CIPOLLA mezza - 60 gr

PECORINO GRATTUGIATO 40 gr

FOGLIE DI SALVIA 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) per la padella -

PREPARAZIONE

1 Per preparare le trofie zucca e salsiccia, comincia ricavando dalla zucca dei cubetti di circa 1,5 mm per lato. La dimensione non è così tassativa, ma se la grandezza è regolare, i pezzetti di zucca cuoceranno tutti nello stesso modo e se non sono troppo grandi, ci metteranno meno. Infine sbuccia e trita grossolanamente mezza cipolla.

2 In una padella larga, versa un filo d'olio extravergine di oliva e lascia stufare per qualche minuto la cipolla a fuoco medio. Una volta rosolata, aggiungi la salsiccia privata del suo budello, e lascia rosolare tutto a fuoco medio. Quando la salsiccia ha fatto la sua bella crosticina croccante, aggiungi la zucca e un paio di mestoli di acqua non salata. Lascia cuocere per 10/15 minuti aggiungendo acqua al bisogno.

Intanto puoi cuocere la pasta.

3 Trascorso il tempo di cottura, schiaccia la metà della zucca con il mestolo o una forchetta, in modo da trasformarla in crema, aggiungi un mestolo d'acqua, insaporisci con della salvia tritata e versa la pasta nella padella.

Se la pasta è un po' indietro di cottura, continua a risottarla nella salsa, aggiungendo un altro po' di acqua, se invece è pronta così com'è, manteca con il pecorino grattugiato e dai un'ultima mescolata.

4 Non resta che impiattare, finisci il piatto con un altro po' di salvia tritata e le tue trofie zucca e salsiccia sono pronte da mangiare!