

PRIMI PIATTI

Trofie zucca e salsiccia

di: *Cookaround*

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



Trofie zucca e salsiccia: appena l'autunno comincia ad affacciarsi comincio a pregustare tutti quei piatti che beneficiano della presenza della zucca.

Non vedo l'ora di fare una pasta gustosa, saporita ma la caratteristica nota dolce data dalla zucca.

In questa ricetta ho preferito utilizzare una zucca della varietà Butternut, è facile da tagliare, è ricca di polpa ed anche piuttosto economica.

Se cerchi altri modi per cucinare la zucca ti consiglio:

[Zucca al forno con uova](#)

[Zucca croccante](#)

[Crema di zucca](#)

Oppure magari ti interessa qualche dolce:

[Torta alla zucca](#)

[Crostata di zucca](#)

Oppure qualche ricetta con le trofie:

[Trofie alla ligure](#)

[Trofie al pesto di zucchine con fiori di zucca, vongole e gamberi](#)

INGREDIENTI

TROFIE 400 gr

ZUCCA già pulita - 400 gr

SALSICCIA 300 gr

CIPOLLA mezza - 60 gr

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

FOGLIE DI SALVIA 1

PECORINO GRATTUGIATO 40 gr

PREPARAZIONE

1 Per preparare le trofie con zucca e salsiccia, comincia ricavando dalla zucca dei cubetti di circa 1,5 mm di lato.

la dimensione non è così tassativa, ma se la grandezza è regolare, cuoceranno tutti nello stesso modo e se non sono troppo grandi, ci metteranno meno.

In seguito trita grossolanamente mezza cipolla.





2 In una padella larga versa un filo d'olio 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 ottenere un pò di crema di zucca, aggiungi un mestolo d'acqua, insaporisci con della salvia tritata e versa la pasta nella padella.

Se la pasta è un pò indietro di cottura, continua a risottarla nella salsa, aggiungendo

un'altro pò 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 pò di salvia tritata e le tue trofie zucca e salsiccia sono pronte da mangiare!

