Pasta zucca e salsiccia

La **pasta zucca e salsiccia** è un primo piatto autunnale veloce e saporito, in cui il dolce della zucca si sposa perfettamente al salato della salsiccia e all'aroma intenso del rosmarino.



La **pasta zucca e salsiccia** è ottima con tutti i tipi di zucca, il cui sapore viene messo bene in risalto dal rosmarino e dalla spolverizzata di Parmigiano finale. Io solitamente uso la zucca ungherese, quella arancione di forma allungata.

INFORMAZIONI

- **2** persone
- **530Kcal** a porzione
- dificoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 100 g di zucca (polpa al netto degli scarti)
- 100 g di salsiccia
- 1 rametto di rosmarino
- Pepe nero macinato al momento
- 1 scalogno
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 100 ml di vino bianco secco
- 250 ml di Brodo vegetale
- Sale
- 160 g di pasta
- 20 g di Parmigiano Reggiano a scaglie sottilissime

PREPARAZIONE

- Tagliare la polpa della zucca a cubettini piuttosto piccoli, meno di un centimetro di lato.
- Togliere il budellino esterno della salsiccia e spezzettarla.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle molto finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Spellare lo scalogno e tritarlo molto finemente.
- Mettere in una padella antiaderente l'olio, lo scalogno tritato e farlo dolcemente dorare a fiamma bassa. Unire la salsiccia, il rosmarino tritato, una macinata di pepe e rosolare a fiamma vivace finché non prende colore.
- Bagnare con il vino e farlo evaporare a fiamma vivace.
- Unire la zucca a cubetti, cuocere per 1-2 minuti continuando a mescolare, quindi bagnare con 2-3 cucchiai di brodo vegetale. Cuocere per 5 minuti, a fiamma media, coperto. Trascorso il tempo indicato assaggiare la zucca che dovrà essere cotta, ma non spappolarsi. Regolare di sale, spegnere e tenere coperto.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche istante, girando di frequente.
- Servire immediatamente spolverizzando con le scaglie di Parmigiano.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Gramigna, caserecce, maccheroncini

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.