



CASERECCE CON ZUCCA, PIOPPINI E SALSICCIA PROFUMATE AL ROSMARINO

www.pensieriepasticci.com



Ingredienti per 4 persone:

300 g pasta formato casarecce
Un pezzo di zucca di circa 400 g (al lordo degli scarti)
200 g funghi pioppini
300 g salsiccia a nastro
1 pezzettino di cipolla bianca
Olio Extravergine d'Oliva q.b. per me Dante 100% Italiano
Sale e pepe q.b.
Mezzo bicchiere vino bianco secco
1,5 dl brodo vegetale
Qualche cucchiaino parmigiano reggiano grattugiato
Un rametto di rosmarino

Preparazione:

Tagliare la zucca a tocchetti piccoli e regolari, dopo aver eliminato filamenti, semi e buccia. In una capace padella antiaderente mettere un filo d'olio, unire la cipolla tritata finissimamente e farla imbiondire appena a fuoco vivace; aggiungere la salsiccia sbriciolata e far rosolare un po'. Sfumare col vino bianco e far evaporare l'alcool sempre a fiamma vivace; aggiungerci i dadini di zucca e continuare a rosolare per 5-7 minuti, mescolando per non fare attaccare il tutto. Unire i pioppini puliti e scottati precedentemente per qualche minuto in acqua bollente. Aggiungere il brodo e continuare la cottura, regolando di sale e pepe a piacere e continuare a cuocere per una ventina di minuti, facendo restringere il brodo, la zucca deve cuocere ma comunque non sfaldarsi; deve rimanere piuttosto soda. Nel frattempo portare ad ebollizione una pentola con acqua e sale per cuocere la pasta. Una volta giunto a cottura, profumare il condimento con il rosmarino tritato finissimamente al coltello; unire la pasta scolata e cotta, amalgamare con un ulteriore filo d'olio extravergine, aggiungere il parmigiano grattugiato, mescolare ed impiattare.