



PIZZOCCHERI AL SUGO DI ZUCCA E SALSICCIA

www.pensieriepasticci.com



Ingredienti:

200 g salsiccia a nastro

un bel pezzetto di zucca mantovana

¼ cipolla bianca

mezzo cucchiaino insaporitore alle erbe aromatiche per sughi

Olio d'Oliva Extravergine per me Dante 100% Italiano

mezzo bicchiere di vino bianco secco

200 g polpa di pomodoro a pezzi

300 g pizzoccheri secchi

Parmigiano reggiano a piacere

Preparazione:

Fare a tocchetti la zucca e sbollentarla per qualche minuto in acqua bollente salata. Scolare e lasciare da parte. Preparare in un bel tegame antiaderente un filo d'olio extravergine, scaldare ed aggiungerci la cipolla tritata; rosolare bene senza farla dorare. Aggiungerci la salsiccia sbriciolata e continuare a cuocere a fiamma vivace, mescolando con un cucchiaio di legno, sfumare col vino bianco secco, far evaporare l'alcool, aggiungere l'insaporitore e continuare la cottura. Unire i tocchetti di zucca, far rosolare qualche minuto e per ultimo mettere il pomodoro; amalgamare bene, abbassare la fiamma e cuocere col coperchio per circa un'oretta. Restringere eventualmente il sugo negli ultimi minuti di cottura, togliendo il coperchio ed alzando la fiamma, qualora fosse troppo liquido. Versare nel tegame del condimento i pizzoccheri, cotti nel frattempo in abbondante acqua bollente salata e ben scolati; amalgamare bene e servire, a piacere spolverizzati con del parmigiano reggiano stagionato.