

Mezze maniche zucca e salsiccia

INGREDIENTI:

300 gr di mezze maniche,

200 gr di salsiccia fresca,

300 gr di zucca,

1 cipolla piccola,

qualche ago di rosmarino,

sale qb,

peperoncino secondo gusto.

Sbriciolare la salsiccia in una padella e metterla sul fuoco a fiamma bassissima, appena si è sciolto il grasso aggiungere la cipolla tritata finemente e farla stufare piano.

Tritare la zucca a cubetti piccoli e appena la cipolla si è ammorbidita ed è diventata quasi trasparente aggiungerla, bagnare con un pochino di acqua aggiungere sale, peperoncino e il rosmarino tritato finissimo.

Lasciar cuocere fino a quando la zucca non inizierà a sfaldarsi, nel frattempo cuocere le mezze maniche in acqua bollente salata, scolarla un paio di minuti prima che arrivi a cottura e farla finire cuocere con la zucca bagnando con acqua di cottura della pasta se si asciuga troppo e servire.

Aggiungere del formaggio se si vuole.

In questa ricetta non ho aggiunto olio perché se uso salsiccia o pancetta preferisco metterle a fuoco basso e sfruttare il loro grasso ma se volete potete usarne un cucchiaino o meglio un filo a crudo nel piatto.