



PASTA

Pasta al forno con salsiccia e zucca



1 PIROFILA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINTEMPO DI COTTURA
1 H 40 MINCALORIE
730K

NOTE

INGREDIENTI

480 g di Sedani rigati

150 g di Salsicce

400 g di Zucca

300 g di Macinato di vitello

600 ml di Besciamella

40 g di Parmigiano grattugiato

1 Carota

2 gambi di Sedano

2 Scalogni

3 cucchiaini di Concentrato di pomodoro

10 cl di Vino bianco secco

2 spicchi di Aglio

1 rametto di Rosmarino fresco

Prezzemolo fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per soffriggere)

Sale e Pepe in grani

Preparazione

- Mondate e lavate carota, sedano, scalogni e prezzemolo; tritateli e fateli appassire in un tegame con un filo di olio, a fuoco basso per 4-5 minuti.
- Spellate le [salsicce](#) e sbriciolatele, aggiungetele agli odori insieme alla carne macinata, e fatele rosolare per 5 minuti circa, a fuoco medio; alzate la fiamma, versate il vino e fatelo sfumare.
- Aggiungete il concentrato, un pizzico di sale, una spolverata di pepe e versate un po' di acqua; mettete il coperchio a metà e abbassate il fuoco. Continuate a cuocere per circa 1 ora: quando il ragù si asciuga aggiungete via via dell'acqua bollente. Verso fine cottura regolate di sale.
- Nel frattempo sbucciate al zucca, togliete eventuali filamenti e semi, poi tagliate la polpa a cubetti piccoli. Tritate l'aglio insieme alle foglie del rosmarino, soffriggeteli con un filo di olio in una padella antiaderente molto capiente (tipo saltapasta), a fiamma bassa per 1-2 minuti.
- Unite la zucca preparata e saltatela per un paio di minuti; salatela, mettete il coperchio e cuocetela per circa 15 minuti, unendo poca acqua calda quando necessario, alla fine regolate di sale. La zucca dovrà essere morbida, ma non spappolata.
- Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente e versatela nella padella con la zucca. A fuoco spento unite 2/3 della besciamella, metà parmigiano e mescolate bene.
- Versate metà della pasta condita con la zucca in una teglia da forno, fate uno strato di sugo di salsiccia e completate con la pasta avanzata. Distribuite sulla superficie prima la [besciamella](#) e poi il parmigiano avanzati, mettete la pasta in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 30 minuti, finché si sarà formata una crosticina croccante e dorata. Sfornate, aspettate 2 minuti e servite.

Carla Marchetti