



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000492

Registrata in data 14 Mag 2016 alle ore 15:20

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Mezze penne rigate con zucca, salsiccia e mozzarella.

Una ricetta presentata dal Team Costa del Cilento al Cibus 2016 con l'azienda Newlat, in cui la dolcezza della zucca sposa la sapidità della salsiccia e la mozzarella.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

350 g mezze penne rigate
150 g di crema di zucca
100 g salsiccia fresca
25 g cipolla tritata
Olio extravergine di oliva q.b.
Basilico q.b.
50 g grana grattugiato
sale e pepe q.b.
35 g burro

Preparazione

Fare rosolare la cipolla con olio, aggiungendo la salsiccia privata di pelle e sgranata.

Aggiungere la crema di zucca. A parte fare cuocere in abbondante acqua salata la pasta.

Scolare e spadellare con la salsa.

Amalgamare bene con una noce di burro e aggiustare di sale, pepe, qualche foglia di basilico e formaggio grana.

Impiattare e aggiungere sopra la mozzarella precedentemente tagliata a dadini.