

Tagliatelle alla zucca e salsiccia

Le tagliatelle alla zucca e salsiccia sono un saporito primo piatto autunnale molto semplice da preparare. L'ideale per il pranzo della domenica in famiglia.

Ingredienti

- 250 g tagliatelle all'uovo
- 250 g zucca (già tagliata a cubetti)
- 2-3 salsicce
- 1 bicchiere vino bianco
- 5-10 foglioline di salvia
- olio extravergine di oliva q.b.
- sale q.b.
- noce moscata q.b.

Procedimento

1. Togliere il budello alle salsicce e tagliarle a pezzi.
2. Rosolare i pezzi di salsiccia in una padella per circa 10 minuti.
3. Aggiungere il vino bianco alla carne e lasciare evaporare l'alcol qualche istante.
4. Aggiungere la zucca a cubetti alle salsicce e cuocere con coperchio per circa 10 minuti.
5. Lavare le foglie di salvia e tagliarle a striscioline.
6. Immergere le tagliatelle all'uovo in acqua bollente salata e cuocerle secondo il tempo di cottura riportato nella confezione.
7. Scolare le tagliatelle e trasferirle nella padella con il sugo insieme a un po' di acqua di cottura. Aggiungere la salvia e una grattugiata di noce moscata. Mescolare per amalgamare il sugo alle tagliatelle e trasferire nei piatti.