

TAGLIATELLE APPETITOSE

300 gr di tagliatelle

500 gr di zucca

100 gr di salsiccia

vino rosso

una cipolla, olio, burro, 2 dadi, grana, sale, pepe,
prezzemolo

Pulire la zucca e cuocerla nel forno. Fare sciogliere in una padella 30 gr di burro con 2 cucchiaini di olio, unire la salsiccia sbriciolata senza pelle e farla rosolare con il condimento. Aggiungere la cipolla tritata, la zucca a dadini e spruzzare con il vino, lasciandolo evaporare. Cuocere per 10 minuti. Lessare le tagliatelle, scolarle e aggiungerle al sugo. Prima di portare in tavola, spolverizzare con prezzemolo e grana