



Ogni giovedì, in casa Martelli, Laura cucina un buon piatto di

PENNE CLASSICHE® con zucca e salsiccia

INGREDIENTI:

per quattro persone

360 gr. di Penne Classiche
2 salsicce fresche
500 gr di zucca gialla
3 rametti di timo
10 foglioline di salvia
5 foglie di alloro
50 gr di burro
sale q.b.,
spago per alimenti

Lega insieme timo e salvia. Pulisci la zucca e tagliala in piccoli cubetti. In una casseruola fai struggere il burro con l'alloro, quindi aggiungi la zucca e gli aromi. Regola di sale e fai cuocere fin quando il composto comincia a disfarsi, a quel punto toglie gli aromi e riduci il tutto in purea con l'aiuto del mixer.

Taglia le salsicce in piccoli pezzi e saltale in un'altra padella antiaderente per farle sgrassare. Cuoci le penne in abbondante acqua salata per 7 minuti.

Salta la pasta nel sugo e insaporisci con i pezzetti di salsiccia. Servi caldo in tavola.

martelli
famiglia di pastai
dal 1926