

Spaghetti salsiccia e zucchini

INGREDIENTI

320 gr. di spaghetti

1 pizzico di pepe

300 gr di salsiccia

1/2 bicchiere di vino bianco

3 zucchini

4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

VARIANTI

1 spicchio d'aglio

** Parmigiano grattugiato

1 pizzico di sale

* 1 Scalogno

TDP =	40 minuti
Porzioni =	4 porzioni
Categoria =	Primo
Nazionalità =	Italiana



PREPARAZIONE

- Scaldare un cucchiaino di olio di oliva extravergine in una padella.
- Unire all'olio la salsiccia sbriciolata e farla rosolare finché sarà cotta.
- Sfumare con 1/2 bicchiere di vino bianco, lasciando evaporare.
- Tagliare a pezzetti le zucchini
- Soffriggere a parte l'aglio (*o lo scalogno tritato) con 3 cucchiaini d'olio.
- Unire a quest'ultimo le zucchini, il sale e il pepe e un poco di acqua, lasciando cuocere per 5 minuti.
- Unire alle zucchini la salsiccia scolata dal grasso di cottura, coprire e lasciare cuocere per qualche minuto.
- Cuocere gli spaghetti al dente in acqua salata e dopo averli scolati uniteli al contenuto della padella.
- Saltare gli spaghetti e poi servire.
- ** A piacere servire con del parmigiano grattugiato.

