



MEZZE MANICHE PEZZULLO CON SALSICCIA, ZUCCA E PROVOLA AFFUMICATA

Ingredienti per 4 persone

350 g di Mezze maniche Pezzullo

130 g salsiccia

250 g zucca a dadini

130 g provola

Olio, sale e pepe q.b.

Germogli

Procedimento

Tagliate la zucca a dadini e spadellatela con un po' di burro, cipolla tritata e gli odori che preferite.

Sbriciolate la salsiccia e conditela, leggermente, con olio, cipolla e un po' di erbe.

Lasciatela a riposo per un paio d'ore. Intanto congelate la provola.

Cucinate le mezze maniche Pezzullo, spadellatele nel sugo della salsiccia, preparato con burro, scalogno tritato e un po' di brodo di carne.

Impiattate, infine, disponendo la pasta come se fosse su una scacchiera, alternando pezzi di salsiccia e zucca.

Spolverate con provola grattugiata e decorate con i germogli.

