

# Fettuccine con crema di zucca salsiccia e burrata



Ingredienti per 4 persone

400 g fettuccine  
700 ml acqua  
800 g di zucca pulita  
1 scalogno  
4 salsicce  
burrata q.b.  
nocciole tostate q.b.  
olio evo, sale, pepe q.b.

## PROCEDIMENTO:

Disporre in pentola un giro d'olio, lo scalogno tritato e la zucca tagliata a tocchetti, coprire con MC e far rosolare a fiamma media, versare 200 ml d'acqua salare, pepare coprire con MC e cuocere per 2/3 min poi abbassare la fiamma al minimo e proseguire la cottura per 6/7 min.

Trasferire tutto in un mixer e frullare fino ad ottenere una crema omogenea. Nella stessa pentola dove avete cotto la zucca disporre un filo d'olio e la salsiccia sbriciolata, coprire con MC e rosolare a fiamma media, una volta rosolata prelevare metà della salsiccia e tenere da parte. Versare l'acqua, salare, aggiungere le fettuccine, coprire con MC e far riprendere il bollore a fiamma viva. Raggiunta l'ebollizione abbassare la fiamma e proseguire la cottura per la metà del tempo indicato sulla confezione della pasta, quindi unire la crema di zucca girare delicatamente, coprire con MC, spegnere il fuoco e lasciare in autocottura per i restanti min.

Impiattare con burrata in superficie qualche nocciola tostata e pezzetti di salsiccia rosolata.

Lorena Vecchini