

PRIMI PIATTI

Farfalle salsiccia e zucchine

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

45 min

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo farfalle	500 g
Formaggio groviera	100 g
Zucchine	4
Burro	100 g
Farina	50 g
Latte	50 cl
Salsiccia	200 g
Noce moscata	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Sciogliere 20 g di burro in un tegame, unire la salsiccia spellata e tagliata a cubetti e farla leggermente rosolare; aggiungere le zucchine tagliate a rondelle.
- 2 Salare, pepare e far cuocere per 20 minuti circa, fino a quando le zucchine saranno tenere, ma non sfatte. A parte, grattugiare la groviera.
- 3 Far fondere in una pentolina 50 g di burro, incorporare la farina e diluire con il latte aggiunto a poco a poco e sempre mescolando.
- 4 Condire la besciamella con sale, pepe e noce moscata e cuocere per 15 minuti circa (fino a quando non avrà raggiunto una consistenza cremosa), continuando sempre a mescolare.
- 5 Far bollire abbondante acqua salata ed aggiungere le farfalle, scolarle al dente e condirle con le zucchine e la besciamella.
- 6 Imburrare una pirofila, fare uno strato di pasta e distribuire sopra metà della groviera grattugiata. Versare nella pirofila la rimanente pasta e distribuire sopra la rimanente groviera grattugiata.

7

Mettere la pirofila in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 15 minuti.