
MALTAGLIATI CON RICOTTA E ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo maltagliati,
- 150 g di ricotta fresca,
- 250 g di zucca,
- 200 g di salsiccia,
- 1 bicchiere di vino,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- sale.

Mondate e lavate la zucca, poi tagliatela a pezzettini.

In una padella unta con olio, fate dorare l'aglio, poi toglietelo e sostituitelo con la cipolla tagliata a fettine.

Lasciatela dorare, poi unite la zucca.

Fate cuocere a fuoco lento per 15 minuti circa, (se si asciuga troppo, aggiungete un po' d'acqua a metà cottura).

Spellate la salsiccia e fatela rosolare nel vino per circa 20 minuti.

Poi aggiungetela al composto.

Nel frattempo, fate cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata.

Unite la ricotta al contenuto della padella.

Condite la pasta con la salsa preparata e servitela calda.