

## TORTIGLIONI CON ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di zucca,
- 250 g di salsiccia,
- 50 g di burro,
- salvia,
- sale,
- pepe,
- 400 g di pasta tipo tortiglioni.

Tagliare la zucca a dadini e cuocerla a vapore per 15'.

Sbriciolare la salsiccia e rosolarla con 20 g di burro e qualche foglia di salvia.

Schiacciare con una forchetta la zucca per ottenere un purè, salarlo e peparlo.

Cuocere i tortiglioni, condirli con 30 g di burro, il purè di zucca e la salsiccia.

Mescolare e servire.