

FARFALLE SALSICCIA E ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo farfalle,
- 100 g di formaggio groviera,
- 4 zucchine,
- 100 g di burro,
- 50 g di farina,
- 50 cl di latte,
- 200 g di salsiccia,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

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.

Salare, pepare e far cuocere per 20 minuti circa, fino a quando le zucchine saranno tenere, ma non sfatte.

A parte, grattugiare la groviera.

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.

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.

Far bollire abbondante acqua salata ed aggiungere le farfalle, scolarle al dente e condirle con le zucchine e la besciamella.

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.

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