



SEDANINI AL VINO ROSSO CON CREMA DI ZUCCA, SALSICCIA, PATE' DI OLIVE DOLCI E CACIOCAVALLO

Ingredienti

400 gr. di sedanini al vino rosso (o altra pasta)
1 zucca piccola
1 costa di sedano, 1 cipolla, 2 patate medie, timo
1 filetto di acciuga
50 gr. di pecorino
50 gr. di pasta di salsiccia
100 gr. di caciocavallo
vino bianco
sale, pepe, olio q.b.
olive tipo coratine

Procedimento

Per il patè di olive

Cuocere le olive sulla brace per qualche minuto, privarle successivamente del nocciolo e passarle al passaverdura. Montare con olio crudo e correggere con sale q.b.

Pulire la zucca privandola di buccia e all'interno dei semi, tagliare a fette non troppo spesse e cuocere in pentola, olio preriscaldato con il filetto d'acciuga e aggiungere poi sedano, carota, cipolla, patate ed un rametto di timo. Far cuocere a fuoco lento per circa 30-40 minuti con coperchio, successivamente frullare il tutto.

Riscaldare in una padella l'olio con uno spicchio d'aglio, aggiungere la pasta di salsiccia farla cuocere per qualche minuto e sfumare con vino bianco q.b.; successivamente aggiungere la crema di zucca e qualche rametto di timo, correggere con sale e pecorino.

Nel frattempo cuocere la pasta in acqua salata, una volta superato il tempo di cottura aggiungere la pasta alla crema di zucca in padella.

Servire con caciocavallo e patè di olive.