

Salsicce impanate su crema di zucca al balsamico

Ingredienti per 4 persone

- .16 salsicce
- .pan grattato q.b.
- .olio e v.o
- .1 spicchio di aglio
- .1 rametto di rosmarino
- .origano
- .sale
- .pepe

Procedimento

- .Spellate le salsicce.
- .Preparate in una ciotola la panatura, mescolando il pangrattato con il rosmarino e l'aglio tritato, il sale, il pepe e l'origano.
- .Bagnatelo con un pò d'olio e impanate le salsicce.

Intanto preparate la crema di zucca.

- .In una pentola capiente fate appassire la cipolla in un filo d'olio.
- .Unite la zucca sbucciata, lavata e tagliata a tocchetti.
- .Bagnate con il brodo e lasciate cuocere fino a quando sarà morbida e si sfalderà.
- .Prima che l'acqua evapori completamente aggiungete il miele.
- .A questo punto, salate, pepate e insaporite con un cucchiaino di aceto balsamico.
- .Frullate tutto con il mixer per ottenere una crema.

Infine componete il piatto

- .Cuocete le salsicce in una pentola antiaderente con un filo d'olio o nella piastra fino a quando sono ben dorate.
- .Servitele calde, su un letto di crema di zucca.

Per la crema di zucca

- .500 g di zucca
- .1/2 cipolla
- .aceto balsamico q.b
- .olio e.v.o.
- .sale
- .pepe

