

# Farfalle Salsiccia E Zucchine

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 avr? 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 met? 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.

## Ingredienti

500 G Pasta Tipo Farfalle  
100 G Formaggio Groviera  
4 Zucchine  
100 G Burro  
50 G Farina  
50 Cl Latte  
200 G Salsiccia  
Noce Moscata  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 20 minuti. Cottura: 45 minuti.