



Φρέσκα ριγκατόνι με κολοκύθα και λουκάνικο

Μερίδες: 4, Χρόνος προετοιμασίας: 35-40 λεπτά, Χρόνος ψησίματος: 20 λεπτά

Υλικά για τα φρέσκα ριγκατόνι

- 1 δόση φρέσκα ζυμαρικά

Υλικά για την σάλτσα κολοκύθας

- 250 γρ. Κολοκύθα
- 1 κρεμμύδι
- 1 πράσο
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 3 κ.σ. Ελαιόλαδο
- Αλάτι & Πιπέρι
- 2 λουκάνικα με πορτοκάλι
- 1/2 μάτσο φρέσκα μυρώνια ή άλλο αρωματικό
- 250 γρ. κεφαλοτύρι τριμμένο

Εκτέλεση

1) Φτιάχνουμε τη ζύμη για τα ζυμαρικά ριγκατόνι σύμφωνα με τις οδηγίες του chef Jean-Charles Metayér [εδώ](#). Την ζυμώνουμε για 5-6 λεπτά στον κάδο του μίξερ **Kenwood KMC050 Chef Titanium** με το εξάρτημα του γάντζου και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 5 λεπτά τυλιγμένη σε μεμβράνη.

2) Προσαρμόζουμε στην **Κουζινομηχανή Kenwood** τον **μεταλλικό παρασκευαστή ζυμαρικών** με το ειδικό **μπρούτζινο εξάρτημα για ριγκατόνι**. Ρίχνουμε στην εσοχή κομμάτια της ζύμης μας και ξεκινάμε την λειτουργία στο χαμηλό. Κόβουμε με τα ζυμαρικά στο επιθυμητό μήκος και συνεχίζουμε μέχρι να τελειώσει η ζύμη. Τα καλύπτουμε με μία πετσέτα κουζίνας και τα αφήνουμε στην άκρη.

3) Ξεκινάμε την σάλτσα. Κόβουμε το λουκάνικο σε λεπτές φέτες και τις αραδιάζουμε σε ένα ταψί. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 25 λεπτά μέχρι να ξεροψηθούν.

4) Κόβουμε την κολοκύθα σε μικρούς κύβους, ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, το πράσο και το σκόρδο. Τα βάζουμε σε ένα βαθύ τηγάνι με το ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και σοτάρουμε σε μέτρια φωτιά για 10 λεπτά. Μόλις βγάλει η κολοκύθα τα υγρά της κλείνουμε με καπάκι, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να μαγειρευτεί για άλλα 10-15 λεπτά αφού προσθέσουμε λίγο ζεστό νερό (περίπου 1 κουπ / 200 ml).



5) Μόλις μαλακώσει τελείως η κολοκύθα, μεταφέρουμε το περιεχόμενο του τηγανιού σε ένα μίξερ με λεπίδες και το χτυπάμε μέχρι να γίνει κρέμα. Αν είναι πολύ πηχτή, αραιώνουμε με λίγο ζεστό νερό και ξαναχτυπάμε. Μεταφέρουμε στην κατσαρόλα, ρίχνουμε το μισό τριμμένο τυρί και το λουκάνικο και διατηρούμε την σάλτσα ζεστή μέχρι το σερβίρισμα.

6) Εντωμεταξύ βράζουμε τα ριγκατόνι σε βαθιά κατσαρόλα με καλά αλατισμένο νερό, για περίπου 4 λεπτά.

7) Στραγγίζουμε προσεκτικά και τα ρίχνουμε στο τηγάνι με τη σάλτσα κολοκύθας . Ρίχνουμε το μισό τριμμένο τυρί και τα μυρωδικά φιλοκομμένα και ανακατεύουμε.

Σερβίρουμε την μακαρονάδα μας με τριμμένο τυρί και ένα ποτήρι λευκό κρασί. Ο κόπος σας θα ανταμειφθεί μόλις οι καλεσμένοι σας φάνε την πρώτη μπουκιά!