

Mezze maniche al ragù di salsiccia



Ingredienti:

400 g mezze maniche

3 salsicce

800 ml acqua

olio evo sale pepe q.b.

500 ml passata di pomodoro

Parmigiano grattugiato q.b.

PROCEDIMENTO

Disporre in pentola un filo d'olio, la salsiccia sbriciolata coprire con MC e far rosolare a fiamma viva. Unire la passata, coprire con MC e far andare 5/6 min a fiamma media. Aggiungere la pasta, l'acqua, salare, pepare, coprire con MC e portare a bollore a fiamma viva. Raggiunta l'ebollizione, quando inizia a fuoriuscire il vapore dai fori, abbassare la fiamma al minimo e proseguire la cottura della pasta secondo il tempo indicato sulla confezione. A metà cottura mescolare, coprire con MC e proseguire la cottura per i restanti minuti. (è possibile spegnere il fuoco 3/4 min prima del tempo di cottura indicato sulla confezione della pasta e terminare in autocottura senza mai rimuovere MC). Spegner il fuoco, mantecare a piacere con parmigiano e servire.

Lorena Vecchini