

MEZZE PENNE AL SUGO DI SALSICCIA DI SICILIA

✘ RICETTA PER 5 PERSONE

400 g di mezze penne
500 g di salsiccia
650 ml di passata di pomodoro
mezzo bicchiere di vino rosso
mezza cipolla
60 g di pecorino romano DOP
un ciuffo di basilico.

SVOLGIMENTO

In un tegame mettiamo ad appassire la cipolla tagliata finemente con un giro d'olio evo e copriamo con MC. Sgraniamo dentro la salsiccia, facciamo asciugare il sangue, e bagniamo con il vino rosso. Una volta evaporato, mettiamo dentro la passata di pomodoro, aggiustiamo di sale e pepe, copriamo con MC e facciamo cuocere per 15 minuti.

A questo punto mettiamo dentro la pasta con 700 ml di acqua, aggiustiamo di sale, copriamo, e aspettiamo che vada ad ebollizione. Abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere per 11 minuti. Versiamo dentro il pecorino romano, mantechiamo e mettiamo dentro ancora il basilico tritato. Continuiamo a mantecare, ed impiattiamo.

Paolo Fugali