

Gramigna al sugo di salsiccia

La **gramigna al sugo di salsiccia** è un primo piatto gustoso, particolarmente ricco, adatto alle occasioni speciali nonostante sia una ricetta semplice e veloce da preparare.

La **gramigna** è un formato di pasta tipicamente emiliano, bucatu e di taglio corto, dalla caratteristica forma a ricciolo. Si accompagna tradizionalmente a sughi a base di salsiccia o ragù bolognese, ma si adatta a tutti i sughi con carne e pomodoro o panna. Se non la trovate potete sostituirla con sedanini, pennette o caserecce.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **580Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



INGREDIENTI

- 300 g di salsiccia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cipolla bianca o bionda
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Pepe nero macinato al momento
- 100 ml di vino bianco secco
- 500 ml di passata di pomodoro
- 320 g di pasta tipo gramigna
- Sale
- Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

- Sbriciolare la salsiccia rimuovendo il budello in cui è insaccata.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Pulire la cipolla e tritarla finemente.
- Mettere in una padella l'olio, la cipolla tritata e portarla sul fuoco.
- Far dorare la cipolla dolcemente, quindi alzare la fiamma ed unire la salsiccia, un pizzico di rosmarino tritato, una macinata di pepe e farla uniformemente colorire a fiamma media.
- Unire il vino e far evaporare a padella scoperta. Inclinare da un lato e con un cucchiaio togliere il grasso in eccesso se dovesse essere molto e volete una preparazione più leggera.
- Unire la passata di pomodoro, un pizzico di zucchero, lasciar riprendere calore e cuocere per 20 minuti a fiamma bassa coperto mescolando di tanto in tanto.
- A fine cottura assaggiare e regolare di sale. Solitamente la salsiccia è sapida e non occorre aggiungerne, ma meglio verificare.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche istante, girando di frequente.
- Servire immediatamente assieme al Parmigiano Reggiano grattugiato grossolanamente.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Se non si trova la gramigna, un formato di pasta tipico emiliano, si possono utilizzare anche sedanini, pennette, caserecce.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Questa pasta è ottima anche **al forno**. Disporla in una pirofila ben unta d'olio, cospargerla con il Parmigiano grattugiato e gratinarla. In questo modo è possibile anche conservarla per un giorno in frigorifero, gratinandola solo poco prima di mangiarla. Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola.

Nella versione al forno, può anche essere congelata, si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.