

Pasta ricotta, salsiccia e zafferano

La **pasta ricotta, salsiccia e zafferano** è un primo piatto ricco, molto saporito, che gioca sui contrasti della ricotta (dolce) e della salsiccia (salato). Lo zafferano aggiunge una nota di colore e il suo inconfondibile profumo. Ha un'ottima riuscita con un formato di pasta piccolo, come la gramigna, che è diffuso in Emilia spesso proprio in associazione alla salsiccia. Se non la trovate vanno bene anche le caserecce, dei sedanini o dei formati artigianali come le trofie o gli strigoli.

La **pasta ricotta, salsiccia e zafferano** è ottima appena preparata, ma si può anche mettere in una teglia imbrattata, coprire con il pecorino e gratinare in forno. In questo modo si può preparare con anticipo e scaldare solo al momento di gustarla.

INFORMAZIONI

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

INGREDIENTI

- 1 cipolla rossa
- 200 g di salsiccia
- 150 g di ricotta vaccina
- 2 cucchiaini di latte
- 1 bustina di zafferano
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 50 ml di vino bianco secco
- Pepe nero macinato al momento
- 150 g di passata di pomodoro
- Sale grosso per l'acqua della pasta
- 320 g di pasta
- 40 g di pecorino sardo grattugiato fine

PREPARAZIONE

- Pulire la cipolla eliminando lo strato esterno, quindi tritarla molto finemente. Io utilizzo i fori più piccoli di una grattugia 4 lati.
- Togliere la pelle dalla salsiccia e ridurla a piccoli pezzetti, sgranandola con le dita.
- Mettere in una ciotola la ricotta, il latte tiepido, quindi lavorarla con una frusta manuale fino a farla diventare una crema.
- Unire lo zafferano e mescolare bene. Tenere coperto, da parte.
- Mettere in una padella l'olio e la cipolla tritata, quindi portarla sul fuoco.
- Far dorare la cipolla, quindi unire la salsiccia e farle prendere colore mescolando con un cucchiaio di legno.
- Unire il vino, una generosa macinata di pepe e cuocere a fiamma medio-alta mescolando fintanto che la parte alcolica del vino non è evaporata.
- Unire il pomodoro, mescolare, abbassare la fiamma, coprire e cuocere per 30 minuti. Deve sobbollire piano piano.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un mestolo di acqua di cottura nella padella del sugo, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del sugo per qualche istante, girando di frequente.
- Spegnerne il fuoco, quindi unire la crema di ricotta e mescolare.
- Servire spolverizzando con pecorino grattugiato molto fine.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

gramigna, caserecce, sedanini.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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



I consigli di Barbara

La versione pronta per essere gratinata si può anche congelare. Si conserva così ottimamente per 3 mesi, pronta per essere gustata! E' sufficiente lasciarla 8 ore nel frigo a scongelare, quindi riscaldarla nel forno a 200°C fino a quando non è calda e gratinata.