

Bucatini salsiccia e pomodoro

I **bucatini salsiccia e pomodoro** sono un primo piatto ricco, gustoso, adatto alle tavole delle feste oppure a un pranzo o una cena importanti.

Pur se molto semplici e veloci da preparare, i **bucatini salsiccia e pomodoro** sapranno stupirvi con un gusto unico, deciso, e una cremosità particolare che entra bene in contrasto con il Pecorino a scaglie.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **620Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 150 g di salsiccia
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 scalogno
- Pepe nero macinato al momento
- 50 ml di vino bianco secco
- 200 g di passata di pomodoro
- Timo
- Sale
- 160 g di bucatini
- Fiore sardo

PREPARAZIONE

- Spellare la salsiccia e sgranarla.
- In una padella mettere un cucchiaio d'olio e far rosolare a fiamma bassa lo scalogno tritato molto finemente.
- Quando si sarà uniformemente dorato unire la salsiccia, alzare la fiamma e farle prendere colore unendo una generosa macinata di pepe.
- Bagnare con il vino e lasciarlo evaporare completamente.
- Aggiungere il pomodoro, un pizzico di timo e lasciar insaporire un paio di minuti.
- Abbassare il fuoco al minimo e far cuocere per 30 minuti coperto. Assaggiare a fine cottura per regolare di sale. Io solitamente non ne metto perchè la salsiccia è già saporita di suo.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Mescolare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente decorando con scaglie di Fiore Sardo.

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**, in tal caso però preferire un formato corto, tipo caserecce, fusilli, farfalle o strozzapreti. Disporla in una pirofila ben unta d'olio, cospargerla con il Fiore Sardo 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.

Pronta per essere infornata è possibile anche congelarla, 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.