

Gramigna alla salsiccia

La **gramigna alla salsiccia** è una specialità emiliana realizzata con pasta all'uovo, panna e salsiccia. Un piccolo soffritto di cipolla molto fine completa il gusto pieno e deciso di questo piatto.

La **gramigna** è un formato di pasta tipicamente emiliano, bucato 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.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **550Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



INGREDIENTI

- 100 g di salsiccia
- 1 cipolla bianca o bionda di piccole dimensioni
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- Sale
- 50 ml di vino bianco secco
- 80 ml di panna
- 160 g di pasta tipo gramigna
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Spellare la salsiccia e spezzettarla grossolanamente.
- Spellare la cipolla e tritarla finemente.
- Lavare il rosmarino, togliere le foglie e tritarle con la mezzaluna su un tagliere.
- In una padella antiaderente mettere l'olio e la cipolla tritata.
- Portarla sul fuoco e far dorare la cipolla su fiamma dolce assieme ad un pizzico di sale .
- Unire la salsiccia, il rosmarino tritato e farla rosolare su fiamma vivace.
- Unire il vino e farlo evaporare completamente. Unire la panna, amalgamare e spegnere il fuoco. Tenere ben coperto.
- 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 con un'abbondante macinata di pepe.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

La gramigna alla salsiccia è ottima anche **al forno**. Disponila in una pirofila ben unta d'olio, cospargerla con 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, si può congelare e conservare 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.