

Pasta ricotta e salsiccia

La **pasta ricotta e salsiccia** è un ricco primo piatto in cui il sapido della salsiccia viene messo in risalto e allo stesso tempo mitigato dal gusto del latte e della ricotta. Il tocco finale è dato dalle scaglie di Pecorino tipo Fiore Sardo, che è leggermente affumicato, quindi dona aroma al piatto.

La **pasta ricotta e salsiccia** è ottima appena preparata, quando la ricotta è calda e cremosa. E' importante stemperarla con l'acqua di cottura della pasta per darle la giusta consistenza e un pizzico di salato. La buona riuscita del piatto dipende infatti dal gioco di consistenze, sapori e profumi.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **570Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 100 g di salsiccia
- 100 ml di latte
- 100 g di ricotta di mucca
- Pepe nero macinato al momento
- 160 g di pasta
- Sale
- 15 g di pecorino sardo a scaglie

PREPARAZIONE

- Spellare la salsiccia, sminuzzarla e farla rosolare in una padella antiaderente senza condimento fino a quando non ha preso colore.
- Unire il latte, abbassare la fiamma e continuare la cottura per 5 minuti, semicoperto. Fare attenzione alla fiamma, che sia molto bassa e che ci sia una buona fuoriuscita di vapore, altrimenti il latte tende a debordare.
- Nel frattempo mettere la ricotta in una ciotola, unire una macinata di pepe e mescolare bene.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, stemperare la ricotta con un po' di acqua di cottura in modo che diventi cremosa.
- Mettere la pasta scolata nella padella con la salsiccia e portarla sul fuoco. Mescolarla per un minuto, quindi spegnere.
- Unire la ricotta e amalgamare bene.
- Servire accompagnata da pecorino a scaglie.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Mafalde, caserecce, fusilli.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

