

PRIMI PIATTI

# Maccheroni al ferretto 'nduja e ricotta

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



**Maccheroni al ferretto 'nduja e ricotta**, un primo piatto di chiara provenienza calabrese anche se l'ispirazione, in realtà, è avvenuta in Campania, più precisamente a Napoli.

Proprio così! Luca racconta che mentre mangiava un superbo piatto di pasta con il ragù alla napoletana con aggiunta di ricotta ha pensato che questo ingrediente potesse arricchire anche un sugo all'nduja.

Detto fatto! Ecco la videoricetta!

Se questo tipico salume calabro è la vostra passione,

provate anche i nostri [gnocchetti con pomodorini e nduja!](#)

## INGREDIENTI

MACCHERONI AL FERRETTO 500 gr

NDUJA 200 gr

RICOTTA 300 gr

CIPOLLE 1

SCALOGNO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80

gr

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Per fare la ricetta della pasta con 'nduja e ricotta, affettate finemente sia lo scalogno che la cipolla e fateli stufare in padella insieme ad un giro d'olio extravergine d'oliva a fiamma medio-bassa.





**2** Nel frattempo tagliate l'nduja eliminando il budello e tagliandola a pezzettini così da farla sciogliere velocemente una volta aggiunta in padella.



**3** Quando la cipolla risulta ben stufata, aggiungete la 'nduja e mescolate.





- 4 Portate una pentola d'acqua a bollore, quindi salate l'acqua e tuffatevi i maccheroni che dovranno cuocere al dente.



- 5 Preparate ora la ricotta: mescolatela al parmigiano e unitela al sugo di 'nduja.

Rimettete il sugo in padella sul fuoco e legate il tutto con un mestolino d'acqua di cottura della pasta.





- 6** Scolate la pasta e unitela in padella con il sugo, mantecate bene e servite la pasta con ricotta e 'nduja ben calda.





## CONSIGLI E CURIOSITÀ

**Che cos'è la 'nduja?**

È un tipico insaccato calabrese, fatto con un impasto di parti di maiale e peperoncini più o meno piccanti.

**Si deve mangiare solo dopo cottura?**

No, può essere anche spalmata semplicemente sul pane.

**Per questa ricetta è necessaria la pasta al ferretto?**

Si sposa bene ma non è necessaria. Puoi utilizzare penne o rigattoni, meglio comunque che sia rigata in modo da contenere il sugo.

**Mi piace molto la 'nduja, avresti altre ricette?**

Anche a noi piace tantissimo! Prova gli [gnocchi con pomodorini e 'nduja](#) oppure il risotto con [salsiccia e 'nduja](#)