

PRIMI PIATTI

Cavatuna ca sasizza

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

sasizza (salsiccia siciliana fatta di carne e grasso di maiale)
bella piena di pepe
sale e finocchio "ngranatu")
u strattu (estratto di pomodoro ma quello siciliano
cioè di salsa di pomodoro fresco essiccato con il sale al sole di Sicilia "ne maiddi" ossia in tavole di legno)
concentrato di pomodoro
2 scalogni
1 spicchio d'aglio
parmigiano
caciocavallo
peperoncino
cavatuna (rigatoni).

PREPARAZIONE

1 Ecco la salsiccia



2 e l'estratto di pomodoro.



3 Tagliare finemente lo scalogno e soffriggerlo assieme ad uno spicchio d'aglio in camicia e schiacciato.



4 Liberare la salsiccia dal budello e mettetela nel soffritto a pezzetti e rosolare per bene.



5 Aggiungere il famoso "strattu", per 2 persone basta un chucchiaio scarso e cuocere un po'.



- 6 Aggiungere mezzo barattolino di concentrato di pomodoro e cuocere per altri 10 minuti circa.



- 7** A questo punto, allungare con acqua (ad occhio, circa 2 bicchieri) e aggiungere un po' di peperoncino.



- 8** Cuocere per altri 20 minuti circa, fino a che il sugo si restringe.

Nel frattempo cuocere la pasta, scolarla ben al dente e aggiungere al sugo. Mescolare per qualche minuto e aggiungere un po' di caviocavallo e parmigiano.

