

PRIMI PIATTI

Rigatoni salsiccia, ricotta al forno e caciocavallo al profumo di verdello

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER 3 PERSONE

250 g di rigatoni
3 nodi di salsiccia
un po' di nduja
ricotta salata passata al forno
caciocavallo al verdello (racchiude
all'interno un limone verdello)
pomodori secchi sott'olio
aglio
1/2 bicchiere di vino bianco secco
olio extra vergine di oliva.

PREPARAZIONE



2 Sminuzzare i pomodori secchi. Tenere da parte.



3 Profumare l'olio con 1 spicchio d'aglio rosso in camicia.



4 Rosolare la salsiccia spellata e ridotta a pezzetti e sfumare con il vino bianco.



5 Poi aggiungere la nduja e i pomodorini e cuocere fino ad amalgamare il tutto.



6 Mentre la pasta cuoce affettare sottili i due formaggi.



7 Poi scolare al dente i rigatoni e ripassare in padella, aggiungere i formaggi senza farli sciogliere del tutto ma solo ammorbidire.



8 Impiattare ben caldo.



NOTE