

PRIMI PIATTI

Tortiglioni al ragusano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

400 g di tortiglioni
50 g di ragusano stagionato
mezza cipolla
80 g di ricotta di pecora
200 g di salsiccia fresca
2 cucchiari di olio extravergine di oliva
250 g di pomodori pelati
6 foglie di basilico
sale.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla

In una padella mettete la cipolla con l'olio e fare soffriggere.



- 2 Aggiungete i pomodori pelati e schiacciateli con una forchetta, aggiungete le foglie di basilico lavate e asciugate.



- 3 Mescolare e far cuocere per 15 minuti.

Trascorso il tempo condire con un pizzico di sale.

Spellare la salsiccia e sgranarla, farla rosolare a fuoco lento in una padella senza aggiungere altri grassi.



- 4 Durante la cottura girarla ogni tanto per farla dorare in modo uniforme, quindi aggiungerla al sugo.



- 5 Fare insaporire per qualche minuto, mescolare spesso.

Spegnete la fiamma e aggiungete la ricotta.



6 Mescolare bene.



7 Lessare i tortiglioni in abbondante acqua salata e bollente.

Scolarli bene e condirli con il sugo.

Una volta messi nel piatto, coprire con il ragusano fatto a scaglie sottili e servire caldo.

