

PRIMI PIATTI

# Tortiglioni alla Serenella

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



## INGREDIENTI

350 g di tortiglioni  
2-3 carciofi  
salsiccia a nastro  
2 acciughe sott'olio  
prezzemolo  
pomodorini  
aglio  
broccolo  
ricotta  
pepe  
olio  
sale.

## PREPARAZIONE



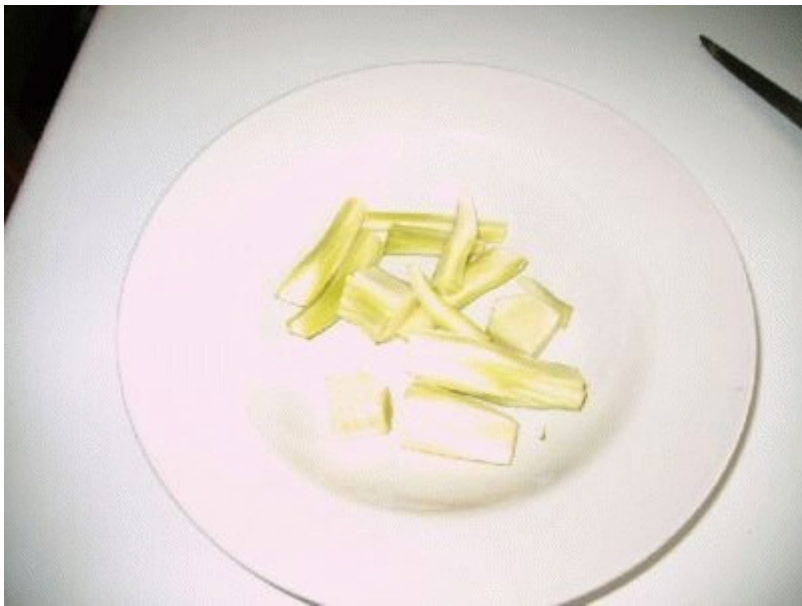
2 In una padella con pochissimo olio far disfare le acciughe assieme ad uno spicchio d'aglio.



3 Aggiungere la salsiccia sbriciolata e far rosolare.



- 4 Lavare e pulire il broccolo, utilizzare solo il gambo opportunamente privato dei filamenti e tagliato a piccoli pezzi.



- 5 Pulire i carciofi e tagliarli a spicchietti sottili, aggiungere al soffritto di acciuga e salsiccia le verdure mondate e far cuocere per circa 10 minuti. Aggiungere il prezzemolo tritato.



6 Dopo che le verdure si sono un po' ammorbidite, aggiungere i pomodorini tagliati a metà e continuare la cottura.



7 Far restringere il sugo ed aggiustare di sale e pepe.



- 8** Cuocere al dente i rigatoni, scolarli e passarli nella padella dove si trova il sugo dopo averne tolto un po' da mettere sopra alla pasta quando è nel piatto. Impiattare, aggiungere il sugo tenuto da parte, cospargere dei fiocchi di ricotta e servire ben caldo. A piacere spolverare di parmigiano grattugiato.

