

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.

