

PRIMI PIATTI

## Pasta alla norcina: il gusto autentico della tradizione umbra

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **pasta alla norcina** è un [primo piatto](#) tipico dell'**Umbria**, ricco di gusto e facile da preparare con salsiccia e ricotta.

### INGREDIENTI PER FARE LA PASTA ALLA NORCINA

PENNE RIGATE 350 gr

RICOTTA DI PECORA 200 gr

SALSICCIA 2

CIPOLLA 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

### COME SI FA LA PASTA ALLA NORCINA

- 1 Pulisci e trita la cipolla. Dividi lo spicchio d'aglio a metà e rimuovi l'anima centrale. Elimina il budello dalle salsicce e tagliale a pezzetti.





- 2 In una padella, scalda un filo d'olio e fai rosolare cipolla e aglio. Aggiungi i pezzi di salsiccia e cuoci a fuoco medio finché non saranno ben dorati.







**3** Aggiungi la ricotta e qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta, mescolando per ottenere un condimento cremoso.







- 4 Cuoci la pasta in abbondante acqua salata, scolala al dente e versala nella padella con il condimento. Salta la pasta a fuoco medio, aggiungi parmigiano e pepe, mescola bene e servi calda.







UN PRIMO PIATTO GOLOSO CHE PIACE PROPRIO A TUTTI: LA PASTA

La pasta alla norcina è una ricetta simbolo della tradizione umbra, conosciuta e apprezzata in  
ALLA NORCINA, DIRETTAMENTE DALL'UMBRIA

tutta Italia per la sua **semplicità** e il gusto unico. Questo piatto unisce **ingredienti genuini** come la salsiccia e la ricotta di pecora, tipici della **città di Norcia**, celebre per i suoi **prodotti di norcineria**.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Varianti della ricetta:** per un tocco in più, puoi aggiungere funghi trifolati o una spolverata di tartufo nero grattugiato.

**Sostituzioni:** se non hai la ricotta di pecora, puoi utilizzare ricotta vaccina o panna da cucina, ottenendo comunque un condimento cremoso.

**Riduzione dello spreco:** utilizza l'acqua di cottura della pasta per regolare la consistenza del condimento, evitando sprechi.

**Abbinamenti:** accompagna la pasta alla norcina con un buon bicchiere di vino rosso umbro, come il Montefalco Rosso.

## COME CONSERVARE LA PASTA ALLA NORCINA

La pasta alla norcina va gustata subito, appena preparata, per apprezzarne al meglio la cremosità e il sapore. Se avanza, puoi conservarla in frigorifero per un massimo di un giorno, ma ricordati di riscaldarla con un filo di latte o acqua per ridare morbidezza al condimento.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Sugo di cinghiale](#): un condimento per un primo piatto rustico e ricco di tradizione.

[Pasta e lenticchie](#): un comfort food genuino e nutriente.

[Torta al testo](#): un pane tipico umbro da farcire con salumi e formaggi.

[Nidi di tagliatelle con ragù e besciamella](#): un pasta al forno golosa ed equilibrata.