

PRIMI PIATTI

Pasta alla zozzona

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

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



Prova la pasta alla zozzona, un piatto gustoso e sostanzioso della tradizione romana, perfetto per ogni occasione.

INGREDIENTI PER CUCINARE LA PASTA ALLA ZOZZONA

PASSATA DI POMODORO 500 ml

RIGATONI 350 gr

SALSICCIA 250 gr

GUANCIALE DI MAIALE 200 gr

PECORINO ROMANO 80 gr

TUORLO D'UOVO 4

CIPOLLA piccola - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per cucinare una perfetta pasta alla zozzona, inizia a preparare tutti gli ingredienti in modo da ottimizzare le tempistiche del procedimento: trita la cipolla finemente, gratta il

Pecorino Romano, e separa i tuorli dagli albumi. Taglia a strisce o a cubetti anche il guanciale.





2 Infine taglia il budello alla salsiccia e spezzettane la polpa a pezzi piuttosto grossolani.

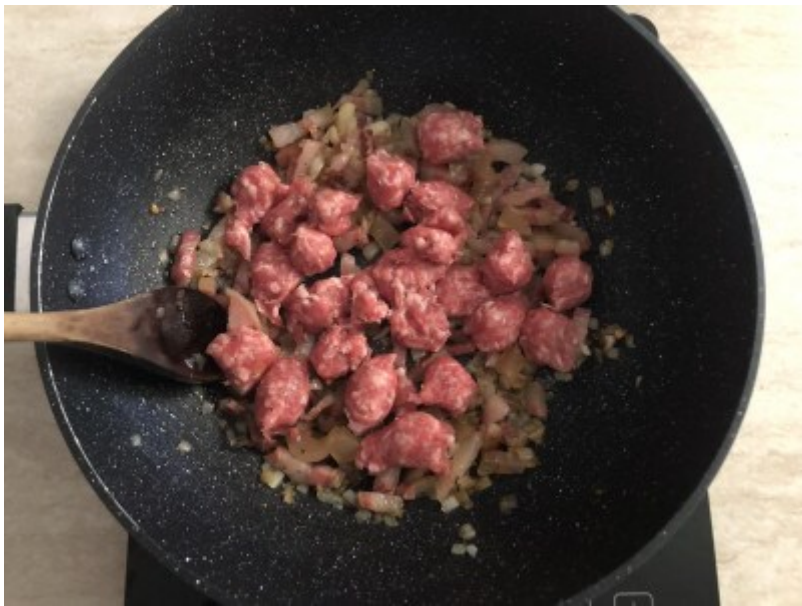


- 3 In una padella grande, scalda un po' di olio extravergine di oliva, a fuoco medio. Aggiungi la cipolla tritata e soffriggila fino a farla diventare traslucida.



- 4 Aggiungi il guanciale alla padella con la cipolla e cuocilo fino a quando diventa croccante e rilascia il suo grasso. Assicurati di mescolare di tanto in tanto. Aggiungi la salsiccia sbriciolata alla padella con il guanciale e continua a cuocere fino a quando la salsiccia è ben cotta e dorata.





5 Versa la passata di pomodoro nella padella con il guanciale e la salsiccia. Mescola bene e

lascia cuocere a fuoco medio-basso per circa 10-15 minuti, o finché la salsa si è leggermente addensata. Aggiungi sale e pepe a piacere.





- 6 Nel frattempo, porta una pentola d'acqua salata ad ebollizione e cuoci i rigatoni seguendo le istruzioni sulla confezione, fino a quando sono al dente. Scola i rigatoni e trasferiscili nella padella con la salsa. Mescola bene in modo che la pasta sia ben avvolta dalla salsa.





7 Togli la padella dal fuoco e aggiungi il Pecorino Romano grattugiato. Mescola finché il formaggio si fonderà con la salsa, rendendola cremosa.





8 Aggiungi i tuorli d'uovo e mescola rapidamente, in modo che si incorporino alla pasta senza cuocere. Servi la pasta alla zozzona calda, guarnendo con un po' di Pecorino Romano extra e una macinata di pepe nero fresco.





CUCINA LA PASTA ALLA ZOZZONA, SEGUI LA NOSTRA RICETTA

La **pasta alla zozzona** è un **piatto tipico** della **cucina romana**, che combina gli ingredienti e i sapori di tre ricette classiche: la carbonara, l'amatriciana e la cacio e pepe. Il nome "zozzona" deriva dal fatto che **si tratta di una ricetta molto ricca e calorica**, che non fa certo bene alla linea ma che **soddisfa il palato**. La **pasta alla zozzona** è composta da **rigatoni** conditi con **guanciale, salsiccia, pomodori** e una **crema di tuorli d'uovo e pecorino romano**. Si tratta di un piatto rustico e conviviale, ideale da consumare in occasione di feste, sagre o semplici ritrovi tra amici.

SE TI È PIACIUTA LA PASTA ALLA ZOZZONA, PROVA ANCHE QUESTE

[Fettuccine Alfredo](#)

[Bucatini all'amatriciana](#)

[Cacio e pepe](#)

[Pasta alla carbonara](#)

[Fettuccine alla papalina](#)

RICETTE