

PRIMI PIATTI

Penne salsiccia e stracchino

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Le **penne salsiccia e stracchino** rappresentano la soluzione perfetta per chi vuole portare in tavola un piatto ricco e goloso con il minimo sforzo. Questa preparazione gioca tutto sul contrasto tra la sapidità decisa della salsiccia rosolata e la dolcezza fondente dello stracchino, che insieme creano una crema irresistibile senza bisogno di aggiungere panna.

Se ami i sapori rustici che sanno di casa, questa pasta ti conquisterà tanto quanto la nostra [focaccia con bresaola e burrata](#) o un saporito [rotolo al salmone](#). È il primo piatto ideale per una cena informale tra amici, magari preceduto da fragranti [chips di piadina](#) o da sfiziosi [cestini di bresaola](#)

serviti come antipasto. Preparare le penne salsiccia e stracchino è un gioco da ragazzi, ma richiede un pizzico di attenzione nella gestione del formaggio: aggiungerlo al momento giusto è fondamentale per ottenere quella consistenza setosa che rende il piatto degno di un grande ristorante.

INGREDIENTI PER LE PENNE SALSICCIA E STRACCHINO

PENNE RIGATE 320 gr
SALSICCIA DI MAIALE fresca - 300 gr
STRACCHINO o crescenza - 200 gr
VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri
CIPOLLA BIANCA ½
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO opzionale -
PREZZEMOLO TRITATO

PREPARAZIONE DELLE PENNE SALSICCIA E STRACCHINO

- 1 Metti a scaldare una pentola capiente con abbondante acqua salata per la pasta. Spella la salsiccia e sgranala accuratamente con le mani o aiutandoti con una forchetta. Trita finemente la cipolla e rosolala nella padella antiaderente insieme ai due cucchiaini di olio extravergine d'oliva a fuoco dolce, finché non diventa trasparente.
- 2 Unisci la salsiccia sgranata nella padella, alza leggermente la fiamma e rosolala a fondo finché non avrà preso un bel colore dorato. Sfuma con il vino bianco secco e lascia evaporare completamente l'alcol a fiamma vivace. Tuffa le penne nell'acqua bollente e cuocile scolandole ben al dente (ricordati di conservare un po' di acqua di cottura prima di scolare).

3 Abbassa la fiamma della padella al minimo, aggiungi lo stracchino a pezzetti e versa un mestolino di acqua di cottura per aiutarlo a sciogliersi fino a creare una crema fluida e avvolgente. Scola la pasta direttamente nella padella con il condimento e salta il tutto per circa un minuto, mescolando delicatamente per amalgamare bene ogni penna alla crema. Spegni il fuoco, completa con una generosa spolverata di pepe nero macinato al momento e, se lo gradisci, del Parmigiano Reggiano e prezzemolo fresco tritato. Servila subito ben calda.

IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: utilizza penne certificate senza glutine, preferibilmente di mais e riso, che tengono bene la mantecatura cremosa.

Versione senza lattosio: sostituisci lo stracchino con una versione delattosata o con una crema di formaggio vegetale a base di anacardi.

Versione light: utilizza salsiccia di tacchino o pollo, elimini l'olio del soffritto sfruttando il grasso naturale della carne e manteca con uno stracchino leggero o della ricotta magra.

L'idea vegetariana/vegana: sostituisci la salsiccia con dei funghi trifolati saporiti o con del tofu affumicato sbriciolato. Per la parte cremosa, usa un formaggio spalmabile vegetale.

L'idea WOW: aggiungi una grattugiata di tartufo nero o una manciata di pistacchi tritati in superficie.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: il segreto per non far "impazzire" lo stracchino è la temperatura. Non cuocerlo mai sul fuoco vivo! Aggiungilo alle penne solo a fuoco spento, unendo un mestolo di acqua di cottura della pasta: l'amido contenuto nell'acqua aiuterà a creare un'emulsione perfetta e lucida.

Lo sfizio in più: sfuma la salsiccia con mezzo bicchiere di vino bianco secco o aggiungi un rametto di rosmarino durante la rosolatura per una nota aromatica più profonda.

L'idea per i bambini: sgrana la salsiccia in pezzi piccolissimi e assicurati che sia dolce (senza pepe o peperoncino): la cremosità dello stracchino la renderà la loro pasta preferita, magari servita insieme a delle divertenti [Ciambelline di patate e formaggio].

Idea antispreco: se ti avanza un pezzetto di stracchino, non lasciarlo in frigo! Usalo per farcire una piadina o aggiungilo all'impasto di un [ciambellone salato 7 vasetti](#) per renderlo ancora più soffice.

CONSERVAZIONE

Le penne salsiccia e stracchino vanno gustate caldissime e appena fatte. Se dovessero

avanzare, si conservano in frigorifero per un giorno in un contenitore ermetico; riscaldale in padella con un goccio di latte o acqua per ridare fluidità alla crema.