

PRIMI PIATTI

Pici con ragù di salsiccia

di: *Cookaround*



Se siete alla ricerca di un piatto rustico e saporito di quelli che mette appetito solo al guardarli, i pici con ragù di salsiccia sono proprio ciò che fa al caso vostro. Una ricetta semplice, di origine familiare, che fa venire subito in mente un bel tavolo apparecchiato magari di domenica a pranzo.

Questa primo di origine toscana infatti è uno dei piatti più famosi di questa regione così ricca di preparazioni fantastiche.

Queso primo piatto con i pici e il ragù di salsiccia è davvero squisito, rustico e saporito, siamo sicuri che vi piacerà!

Se non li avete mai mangiati dovete sapere che i pici sono una specie di spaghetti molto spessi e l'abbinamento con il ragù è decisamente perfetto.

I pici con ragù e salsiccia sono irresistibili, dovete

assolutamente provarli!

Se amate le ricette toscane ecco altre idee
imperdibili:

[pappa al pomodoro toscana](#)

[crostini toscani](#)

[fagioli all'uccelletto](#)

INGREDIENTI

PICI 400 gr

SALSICCIA 500 gr

PASSATA DI POMODORO 400 gr

CIPOLLA 1

CAROTA 1

COSTA DI SEDANO 1

VINO ROSSO 100 ml

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaino da tavola

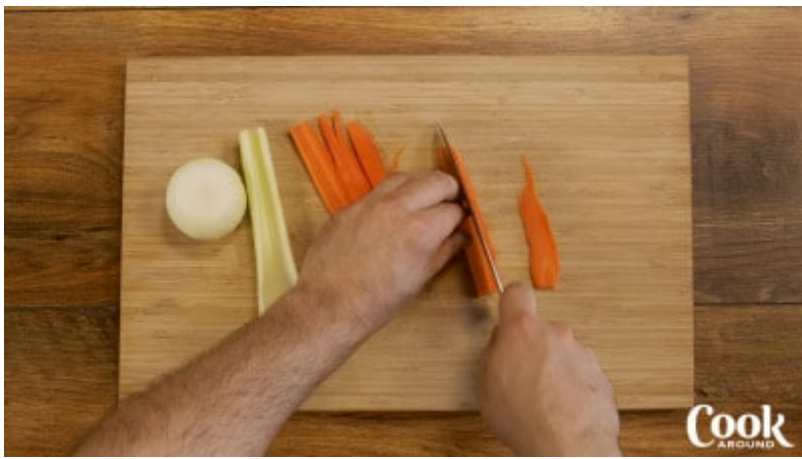
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Iniziamo nel preparare le verdure per il soffritto, quindi puliamo cipolla e carota, laviamo per bene il sedano e tritiamo tutte le verdure.









2

In una tegame capiente versiamo dell'olio evo, mettiamo le verdure e facciamo dorare.circa 6-7 minuti fuoco dolce

Aggiungiamo le salsicce tolte dal budello e fatte a pezzetti e rosolare anche questa.

Versiamo il vino rosso e facciamo evaporare.

Aggiungiamo la passata,e il concentrato con un cucchiaio di legno giriamo il tutto. Saliamo leggermente e continuiamo la cottura con coperchio per circa 30 minuti mantenendo umido all'occorrenza con acqua calda. Giriamo ogni tanto il ragù con un cucchiaio.

Il ragù di salsiccia sarà pronti quando non sarà più liquidi ma denso e corposo.







3 Ora possiamo cuocere la nostra pasta.





4 Condirla con questo sugo di carne buonissimo.



