

PRIMI PIATTI

Tortiglioni con ragù di salsiccia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *20 min* COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



I tortiglioni con il ragù di salsiccia, sono un primo piatto molto rustico e dai sapori decisi. In questo caso abbiamo voluto intensificare l'aroma di questo piatto aggiungendo dei semi di finocchio che con il maiale stanno davvero una favola!

Il tempo di preparazione? Brevissimo. Questo è anche il motivo per cui questo primo piatto, praticamente espresso, è super adatto per quando invitate amici all'ultimo momento.

INGREDIENTI

TORTIGLIONI 400 gr

SALSICCIA DI MAIALE nodi - 4

SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaino da tè

ALLORO 1 foglia

CIPOLLE piccole - 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

facoltativo - 2 cucchiaini da tavola

CONCENTRATO DI POMODORO 2

cucchiaini da tè

PASSATA DI POMODORO 2 cucchiaini da

tavola

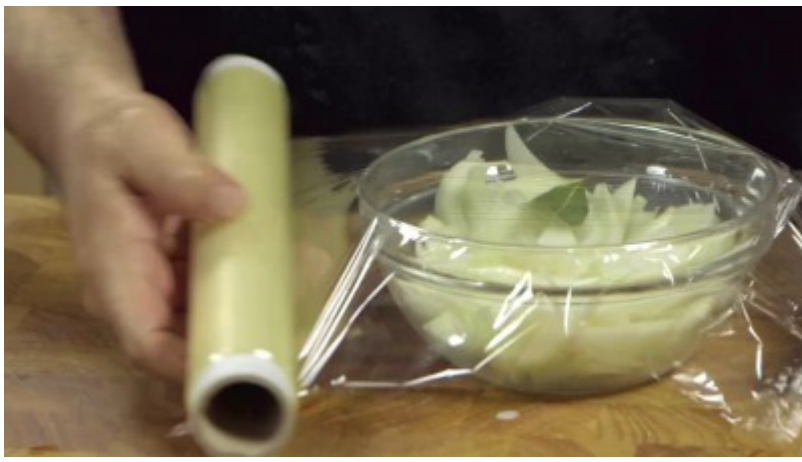
SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliate le cipolle a tocchetti, non è necessario affettarle finemente, trasferitele in una ciotola insieme ad un giro d'olio e ad una foglia di alloro.

Coprite la ciotola con un foglio di pellicola trasparente e fate cuocere al microonde al massimo della potenza per 7-8 minuti.





2 Nel frattempo togliete il budello dalle salsicce e sbriciolatele a mano. Fate scaldare un giro d'olio extravergine in una padella, aggiungete i semi di finocchio, lasciate scaldare, quindi aggiungete la salsiccia sbriciolata che dovrà rosolare a fuoco vivace.





3 Nel frattempo stemperate il concentrato di pomodoro con un goccio di vino bianco, o se

preferite con della semplice acqua e unitelo alla padella, aggiungete anche la passata di pomodoro e mescolate bene.

Lasciate cuocere il tutto a fuoco medio basso per circa 15 minuti.





- 4 Portate una pentola d'acqua a bollore, salate e tuffatevi i tortiglioni che dovranno cuocere al dente, ovvero per una decina di minuti.



- 5 Al termine della cottura della pasta, prelevate poca acqua di cottura della stessa ed utilizzatela per legare meglio il sugo di salsiccia.

Scolate la pasta e trasferitela in padella con il sugo, lasciatela mantecare bene e portatela a fine cottura.



6 Aggiungete a vostra scelta il parmigiano grattugiato o in padella o nei piatti oppure in dose doppia sia in padella che nei piatti.

A questo punto non vi resta che servire i tortiglioni ben caldi.



