

PRIMI PIATTI

Pappardelle carciofi e salsiccia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Pappardelle carciofi e salsiccia: un primo sontuoso e gustosissimo. Le pappardelle fresche ben si sposano con questo saporito sugo di carciofi e salsiccia.

Perfette per un invito come per un pranzo in famiglia. Daventi a un piatto del genere davvero non si può resistere, anzi! La pasta ruvida e porosa trattiene il sughetto e i carciofi uniti alle salsicce danno vita a un connubio di sapori davvero molto invitante. Provate questa ricetta dal risultato sorprendete, è perfetta da portare a tavola magari in primavera quando questi prodotti della terra sono al massimo della loro tenerezza e bontà.

Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Un secondo gustoso da abbinare? [Spiedini](#)

[di agnello](#)

: buonissimi!

INGREDIENTI

PAPPARDELLE 500 gr

CARCIOFI 3

SALSICCIA DI MAIALE 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiari da tavola

VINO BIANCO SECCO ¼ bicchieri

SCALOGNO 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE NERO

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE a

piacere -

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare le pappardelle carciofi e salsiccia, lavate e mondate i carciofi dalle parti più dure, quindi affettateli finemente e metteteli da parte.

Scaldare l'olio extravergine d'oliva in una padella ampia e fatevi rosolare lo scalogno tritato e uno spicchio d'aglio schiacciato.

Rimuovete lo spicchio d'aglio ed aggiungete alla padella i carciofi affettati, insaporite di sale, pepe e peperoncino a piacere.



- 2 Quando i carciofi saranno leggermente rosolati, sfumate la preparazione con 1/4 di bicchiere di vino bianco secco.



- 3 Protraete la cottura dei carciofi con successive aggiunte d'acqua, quindi aggiungete le salsicce fresche private della pelle e sbriciolate a mano.



- 4 A cottura completa del sugo spegnete il fuoco e mettete da parte.

Lessate le pappardelle in abbondante acqua salata, scolatele e trasferitele nella padella con il sugo aggiungendo poca acqua di cottura della pasta per ammorbidire il sugo e per mantecare meglio la pasta.



5 Servite le pappardelle immediatamente.