

PRIMI PIATTI

Rigatoni con la salsiccia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Quale piatto può essere più rustico e per così dire "ignorante" dei rigatoni con la salsiccia? Io credo che più rustico di questo non ce ne siano proprio! Oltre ad essere molto rustico è anche molto semplice, infatti in questo caso come in tanti altri a fare la bontà del piatto è la qualità degli ingredienti che devono essere assolutamente il massimo della genuinità a partire dalla salsiccia per passare al pomodoro e per finire alla pasta.

In questo caso noi abbiamo voluto fare un sugo alla salsiccia abbastanza espresso, ma se avete tempo vi consigliamo di lasciar cuocere la salsiccia a lungo nel pomodoro per insaporire ancora di più il

condimento della pasta. Insomma un primo piatto da leccarsi le dita e fare la scarpetta, ve lo garantiamo!

INGREDIENTI

RIGATONI 400 gr

SALSICCIA DI MAIALE 4

POMODORO PELATO 250 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 2

cucchiaini da tavola

CIPOLLE rossa - 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PARMIGIANO REGGIANO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

VINO BIANCO ½ bicchieri

SALE

PREPARAZIONE

1 Per fare un piatto di rigatoni con la salsiccia di quelli da ricordare, dovrete partire affettando sottilmente una bella cipolla rossa, di quelle dolci e dal sapore poco pungente. Fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, preferibilmente in ferro, quindi aggiungete la cipolla che farete soffriggere a fuoco moderato.

Quando la cipolla inizia leggermente ad appassire, aggiungete in padella anche uno spicchio d'aglio in camicia giusto appena schiacciato ed un peperoncino piccante lasciato intero.

2 Liberare le salsiccie dal budello e sbriciolatele a mano facendo ricadere i pezzetti nella padella. Fate rosolare la salsiccia in modo uniforme, quindi sfumate con del vino bianco

lasciando evaporare la parte alcolica a fuoco vivace.

- 3** Quando la parte alcolica del vino sarà completamente evaporata, potrete aggiungere i pomodori pelati leggermente frullati, giusto per ridurre i pomodori almeno a pezzetti. Lasciate insaporire per qualche minuto il tutto.
- 4** Successivamente aggiungete il concentrato di pomodoro ed un bel pizzico di sale. Lasciate cuocere il sugo per circa 20 minuti o se avete più tempo lasciatelo cuocere fino a che la pasta non sarà cotta.
- 5** Nel frattempo mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua che dovrà giungere a bollore, quindi aggiungerete il sale grosso e vi tufferete la pasta, in questo caso abbiamo scelto dei rigatoni che sono un tipo di pasta sufficientemente rustico, così come il sugo.
- 6** Quando la pasta sarà cotta al dente non vi resterà che scolarla lasciando un poco di acqua di cottura e trasferirla nella padella con il sugo di salsiccia. Mescolate molto bene affinché la pasta si possa condire in modo uniforme e mantecatela con un po' di parmigiano grattugiato.

7

Servite la pasta ben calda aggiungendo, a piacere di ciascun commensale, altro parmigiano grattugiato.