

PRIMI PIATTI

Rigatoni rustici gratinati

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [75 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g di rigatoni
2 broccoli romaneschi
400 g di pasta di salsiccia al finocchio 1
bicchiere di aceto
mezzo bicchiere di acqua
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
1 spicchio di aglio
sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliare l'aglio a pezzettini.

In una padella mettete l'olio con l'aglio e fate soffriggere, unite i broccoli tagliati a cimette, mescolare ed unite l'aceto e l'acqua.



2 Mettete il coperchio e lasciate cuocere a fuoco molto basso per un'ora circa.



3 Unite la pasta di salsiccia.



4 Coprite e lasciate cuocere mescolando di tanto in tanto.



5 Nel frattempo in una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela e fatela insaporire con il condimento.

Trasferite una una tortiera dai bordi alti e coprite con il parmigiano.



6 Fate gratinare nel forno già caldo per 5 minuti.

