

# Rigatoni alla pecoraia

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



Questa è una ricetta proposta dalla mia cara amica Anna, amante della buona cucina.

“Rigatoni alla pecoraia ”[MORE]

## INGREDIENTI

1 kg. salsiccia;  
500 gr. di funghi congelati;  
1 lattina di sugo di pomodoro;  
300 gr. provola affumicata;  
100 gr. di pecorino grattugiato;  
un bicchiere di vino bianco;  
pepe q.b.;  
olio evo q.b.

## PROCEDIMENTO

Iniziamo con far cuocere in un tegame la salsiccia tagliata a pezzetti e privata della pelle, insieme ai funghi porcini e a tre cucchiai d'olio, evitare di aggiungere sale in quanto la salsiccia potrebbe essere già salata, sfumare con il vino bianco lasciare evaporare e aggiungere il sugo di pomodoro insieme ad un peperoncino piccante (facoltativo) lasciare cuocere a fuoco lento.

Nel frattempo preparare l'acqua per far lessare la pasta, scolarla qualche attimo prima della cottura al dente, unirla al sugo e mantecare per qualche minuto, unire il pecorino e la provola fino a quando

questa non comincia a filare, altra manciata di pecorino e servire in tavola.

Volendo possiamo servire questa pasta al cartoccio, dopo aver mantecato la pasta, prima di aggiungere il pecorino e la provola, fare delle monoporzioni nel cartoccio introdurre la provola, il formaggio e una foglia di basilico e passarli nel forno caldo per cinque minuti, giusto il tempo di far sciogliere la provola.

Buon Appetito

Caterina Rafele

Seguimi anche su Facebook In cucina con Caterina

---

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/ricette/ricette-principali/ricette-pasta/ricette-pasta-alla-pecoraia/88082>