

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 cucchiaini 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/rigatoni-alla-pecoraia/88082>

