



Vizio & Sfizio

CHITARRINE CON RAGÙ SARDO DI SALSICCIA (primo)

INGREDIENTI (per 4 persone)

240 gr. chitarrine (La Pasta di Aldo)

350 gr. salamella

500 gr. pomodori maturi o **300 gr. pomodori pelati San Marzano DOP (I Sapori di Corbara)**

1 cipolla

20 pistilli di zafferano (Santu Engiu - Su Tzaffaranu)

1 rametto di basilico

pecorino grattugiato

semi di finocchio (facoltativo)

olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Praticate un taglio a croce sui pomodori, scottateli in acqua bollente, tuffateli in acqua fredda, pelateli, eliminate i semi e tritateli grossolanamente. Togliete la pelle alle salamelle e tagliate la polpa a tocchetti. Sbucciate, tritate e soffriggete la cipolla in un tegame con un filo d'olio, aggiungete la salamella, qualche seme di finocchio e rosolate per qualche istante; unite anche i pomodori e lo zafferano, salate, pepate e cuocete a fuoco moderato per 40 minuti, versando se necessario un po' di acqua calda. Al termine togliete dal fuoco ed unite il basilico spezzettato. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e conditela con il ragù ed il pecorino grattugiato.

Buon Appetito !!!