



PASTA

## Fusilli gratinati con salsiccia e patate



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

25 MIN



CALORIE

490K

NOTE

### INGREDIENTI

360 g di Fusilli

300 g di Salsicce

300 g di Patate

2 gambi di Sedano

30 g di Pangrattato

1 dl di Vino bianco secco

20 g di Burro

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva

1 Sale e Pepe

### Preparazione

• Mettete subito a scaldare l'acqua per la pasta; nel frattempo private la salsiccia della pelle e tagliatela a tocchetti. Versatela in una padella con un filo di olio e fatela rosolare per 1 minuto; quando inizierà a prendere colore, unite il vino e cuocete per 2 minuti, finché non si sarà ritirato.

• Intanto pelate le patate, mondate il sedano e riducete tutto a tocchetti. Unite le verdure alla salsiccia, insaporite con sale e pepe e bagnate con poca acqua di cottura della pasta; lasciate cuocere le verdure per circa 8 minuti, finché non diventeranno morbide, aggiungendo via via altra acqua.

• Lessate la pasta, scolatela molto al dente e fatela rosolare per qualche secondo nel sughetto, regolando di sale e di pepe. Versate la pasta in una pirofila, cospargete di pangrattato e fiocchetti di burro e infornate per 10 minuti a 200°C, finché non

si sarà formata una crosticina bruna.

Margherita Pini

## I consigli di Margherita

---

- Potete sostituire il sedano (che ha un sapore molto particolare) con dei fagiolini. Lavateli, spuntateli e tagliateli in piccoli pezzi; aggiungeteli con le patate alla salsiccia e procedete come nella ricetta.