



PASTA

## Pasta al forno con salsiccia e provola



1 PIROFILA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

20 MIN



CALORIE

680K

NOTE

### INGREDIENTI

500 g di Ziti

300 g di Salsicce

250 g di Provola

3 Scalogni

Prezzemolo fresco

20 cl di Vino rosso

Peperoncino

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

### Preparazione

- Sbucciate gli scalogni, affettateli finemente e metteteli ad appassire in una padella con un fondo di olio, per 3-4 minuti a fuoco basso.
- Aggiungete la salsiccia spellata e sbriciolata, condite con una presa di sale e pepe e fate rosolare per un paio di minuti a fiamma vivace.

- Sfumate col vino, poi abbassate la fiamma e portate la salsiccia a cottura per altri 4-5 minuti; alla fine spolverate con un po' di peperoncino e del prezzemolo tritato.
- Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolatela molto al dente.
- In una pirofila versate la pasta e il sugo, aggiungete metà della provola tagliata a cubetti e mescolate bene. Distribuite sulla superficie la provola avanzata e fate gratinare in forno preriscaldato a 200°C (funzione statica) per circa 10 minuti. Sfornate, aspettate qualche minuto e quindi servite.

Margherita Pini

## I consigli di Margherita

---

- Per rendere le salsicce meno grasse e più digeribili, bucatele con la forchetta in più punti, mettetele in un pentolino con acqua fredda e portatela lentamente a ebollizione, bucando le salsiccie ancora ogni tanto. Dopo 7-8 minuti toglietele dall'acqua, spellatele e sbriciolatele, poi procedete come nella ricetta.
- Se vi piace il sapore, sostituite la provola dolce con quella affumicata. Potete anche aggiungere dei funghi secchi, fatti ammorbidire facendoli bollire dolcemente, per 5 minuti, in poca acqua. Scolateli, tritateli e metteteli in padella insieme alla salsiccia, poi unite il vino e fatelo sfumare. Aggiungete la loro acqua filtrata e procedete come suggerito nella ricetta.