



Pasta con cheddar e salsicce

26 Maggio 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINTEMPO DI COTTURA
15 MINCALORIE
730K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Pasta liscia corta

200 g di Salsicce

100 g di Cheddar

300 ml di Besciamella

60 ml di Panna da cucina

1 cucchiaio di Senape

Peperoncino in polvere

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Mettete al fuoco una pentola capiente con l'acqua per cuocere la pasta.
- Spellate la [salsiccia](#) e sbriciolatela, poi lasciatela rosolare con un filo di olio in una padella piuttosto capiente, a fuoco vivace per un paio di minuti. Unite pochissima acqua di cottura della pasta, abbassate la fiamma e cuocete la salsiccia per altri 2-3 minuti, regolate di sale e spegnete.

- Mentre lessate la pasta, scaldare la [besciamella](#) e la panna in una casseruola su fuoco molto basso.
- Aggiungete il Cheddar grattugiato e mescolate, finché otterrete una crema liscia e non troppo densa; togliete subito dal fuoco e unite la senape, mischiando bene.
- Scolate la pasta molto al dente, versatela nella padella con la salsiccia e fatela saltare per pochi secondi a fiamma vivace; poi unite il composto di besciamella al Cheddar e lasciate insaporire per qualche altro secondo. Spegnete e spolverizzate con un pizzico di peperoncino, quindi servite.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Potete sostituire il formaggio Cheddar con la stessa dose di Emmental o Groviera, sempre grattugiati.
- Se volete, fate gratinare la pasta condita in forno statico, già caldo a 200°C, per 25-30 minuti. In questo caso aggiungete alla besciamella solo i 2/3 del formaggio Cheddar, il resto distribuitelo sulla superficie della pasta, dopo averla spolverizzata con del pangrattato.