

# Pasta ricotta, salsiccia e zafferano

La **pasta ricotta, salsiccia e zafferano** è un primo piatto ricco, molto saporito, che gioca sui contrasti della ricotta (dolce) e della salsiccia (salato). Lo zafferano aggiunge una nota di colore e il suo inconfondibile profumo. Ha un'ottima riuscita con un formato di pasta piccolo, come la gramigna, che è diffuso in Emilia spesso proprio in associazione alla salsiccia. Se non la trovate vanno bene anche le caserecce, dei sedanini o dei formati artigianali come le trofie o gli strigoli.

La **pasta ricotta, salsiccia e zafferano** è ottima appena preparata, ma si può anche mettere in una teglia imbrattata, coprire con il pecorino e gratinare in forno. In questo modo si può preparare con anticipo e scaldare solo al momento di gustarla.

## INFORMAZIONI

- 4 persone
- **580Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 1 cipolla rossa
- 200 g di salsiccia
- 150 g di ricotta vaccina
- 2 cucchiaini di latte
- 1 bustina di zafferano
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 50 ml di vino bianco secco
- Pepe nero macinato al momento
- 150 g di passata di pomodoro
- Sale grosso per l'acqua della pasta
- 320 g di pasta
- 40 g di pecorino sardo grattugiato fine

## PREPARAZIONE

- Pulire la cipolla eliminando lo strato esterno, quindi tritarla molto finemente. Io utilizzo i fori più piccoli di una grattugia 4 lati.
- Togliere la pelle dalla salsiccia e ridurla a piccoli pezzetti, sgranandola con le dita.
- Mettere in una ciotola la ricotta, il latte tiepido, quindi lavorarla con una frusta manuale fino a farla diventare una crema.
- Unire lo zafferano e mescolare bene. Tenere coperto, da parte.
- Mettere in una padella l'olio e la cipolla tritata, quindi portarla sul fuoco.
- Far dorare la cipolla, quindi unire la salsiccia e farle prendere colore mescolando con un cucchiaio di legno.
- Unire il vino, una generosa macinata di pepe e cuocere a fiamma medio-alta mescolando fintanto che la parte alcolica del vino non è evaporata.
- Unire il pomodoro, mescolare, abbassare la fiamma, coprire e cuocere per 30 minuti. Deve sobbollire piano piano.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un mestolo di acqua di cottura nella padella del sugo, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del sugo per qualche istante, girando di frequente.
- Spegnerne il fuoco, quindi unire la crema di ricotta e mescolare.
- Servire spolverizzando con pecorino grattugiato molto fine.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

gramigna, caserecce, sedanini.

## STAGIONE

Gennaio, febbraio, settembre, ottobre, novembre, dicembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



### I consigli di Barbara

La versione pronta per essere gratinata si può anche congelare. Si conserva così ottimamente per 3 mesi, pronta per essere gustata! E' sufficiente lasciarla 8 ore nel frigo a scongelare, quindi riscaldarla nel forno a 200°C fino a quando non è calda e gratinata.