

STRINGOZZI ALLA NORCINA

rivisitazione di Anna Moroni
in esclusiva per Acqua&Sapone



Difficoltà: bassa



Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 25 minuti

(più il tempo per far bollire l'acqua per la pasta)



Ingredienti (4 persone)

320 g stringozzi

2 salsicce di suino, spellate

Tre cucchiaini olio extravergine di oliva

Un bicchiere di vino bianco

Uno spicchio d'aglio tritato

Una piccola cipolla tritata

Parmigiano

200 g ricotta di pecora

Tartufo nero

PREPARAZIONE

Mettere in padella due cucchiaini di olio e far soffriggere le cipolle e l'aglio. Aggiungere le salsicce, separando bene la carne in modo da ottenere grumi piccoli.

Sfumare con il vino.

Cuocere la pasta nell'acqua bollente salata.

In una piccola padella scaldare il tartufo nero con poco olio. Setacciare la ricotta ed aggiungerla alle salsicce. Unire anche il tartufo. Mantecare bene, aggiungere un pizzico di pepe e il parmigiano grattugiato.

Servire subito.