

Rigatoni con Cime di Rapa, Patate e Salsiccia

INGREDIENTI

Per 4 persone:

Rigatoni, 300 grammi

Cime di Rapa, 600 grammi

Patate, 900 grammi

Salsiccia dolce (Luganega), 150 grammi

Pecorino Romano Grattugiato

Peperoncini Piccanti freschi, 2 (e 4 per la guarnizione dei piatti)

Aglione, 2 spicchi pelati

Olio Extravergine di Olive, Sale grosso, Sale fino, Vino Bianco secco, 1 bicchiere scarso

ATTREZZATURA

Pentola per la cottura delle Cime di Rapa e della Pasta

Tegame molto largo a bordo basso

Scolapasta

Tagliere

Coltello da cucina

Forchetta

Cucchiaino da cucina

Schiumarola

Recipiente per le patate cotte

1	Delle Cime di Rapa userete solo le foglie senza la costa centrale ed i germogli. Separate le parti da utilizzare e sciacquate delicatamente lasciando sgocciolare qualche minuto nello scolapasta
2	Togliete la pelle alla salsiccia e dividetela in piccoli pezzi
3	Riempite di acqua la pentola per la pasta e mettetela sul fuoco. Aggiungete una manciata di sale grosso. Mettete nell'acqua ancora fredda le Cime di Rapa mondiate. Dovranno cuocere circa 15 minuti da quando l'acqua inizia a bollire
4	Pelate e lavate le patate. Tagliatele a tocchetti molto piccoli. Mettetele a cuocere a fuoco medio, sempre mescolando, per circa 15 minuti. Quando saranno ben cotte (verificate!), meglio se sono un poco colorite (non bruciate), aggiustate di sale, mescolate bene, togliete il tegame dal fuoco e conservate in un recipiente le patate cotte pronte per l'uso successivo
5	Trascorsi i 15 minuti togliete le Cime di Rapa cotte dall'acqua usando una schiumarola e lasciatele di nuovo sgocciolare nello scolapasta. Non buttate l'acqua che terrete sempre in bollitura per la successiva cottura della pasta
6	Nello stesso tegame della patate, scaldare a fuoco basso tre cucchiaini da cucina di Olio Extravergine di Olive nel tegame. Aggiungete i due spicchi d'aglio pelati ed i due peperoncini rotti a metà. Sempre a fuoco basso e non appena l'aglio comincia a soffriggere aggiungete la salsiccia. Usando la forchetta sbriciolate la salsiccia mentre cuoce riducendola in pezzi piccoli
7	Quando la salsiccia sarà cotta aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco ed alzate il fuoco per un paio di minuti per sfumare il vino
8	Aggiungete ora alla Salsiccia nel tegame le Cime di Rapa scolate. Mettete su fuoco medio e mescolate affinché l'ingrediente della Salsiccia invada le Cime di Rapa. Il profumo sta diventando interessante, vero?
9	Abbassate il fuoco e aggiungete le Patate a tocchetti cotte. Mescolate delicatamente un paio di minuti, poi spegnete il fuoco e lasciate riposare il condimento mentre cuocete la pasta
10	Senza aggiungere sale all'acqua, mettetela a cuocere la pasta che dovrà essere molto al dente
11	Un paio di minuti prima che la pasta sia al dente accendete il fuoco basso sotto il tegame e riportate il condimento in temperatura
12	Scolate bene la pasta e aggiungete nel tegame. Alzate il fuoco e mescolate delicatamente. Il condimento fatterà un poco ad amalgamarsi, portate pazienza e mescolate almeno un minuto
13	Servite in piatti ampi, date una generosa spolverata di Pecorino Romano grattugiato e terminate con un filo d'Olio Extravergine di Olive. Guarnite con un Peperoncino rosso intero. Lasciate che siano i commensali a mescolare
14	Se volete esagerare, un Sàgana di Cusumano, Nero d'Avola in purezza, ci sta alla perfezione (a parte i 20 Euro la bottiglia, ma ne vale la pena)
15	Buon appetito e, come sempre, fatemi sapere