

Una Ricetta ogni 15 Giorni

1 Febbraio 2012

Rigatoni con Salsiccia, Patate e Broccoli scottati

Tempo di preparazione circa 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Salsiccia tipo Luganega a pasta fine, 250 grammi

Rigatoni, 300 grammi

Ciuffi di Broccolo, una ventina

Patate, 2 di medie dimensioni

Pecorino Romano grattugiato

Olio Extravergine di Olive, Sale grosso e fino, Pepe Nero, Un rametto di Rosmarino

ATTREZZATURA NECESSARIA

Pentola per la cottura dei Broccoli e della Pasta

Tegame per la cottura della Salsiccia e delle Patate

Coltello da cucina, Forchetta, Tagliere, Schiumarola, Grattugia, Scolapasta

3 piccoli recipienti da forno per contenere gli ingredienti cotti

1	Gli ingredienti di questa Ricetta devono essere preparati separatamente e poi assemblati in fase di condimento della Pasta, non prima
2	Pelate le Patate e tagliatele a listarelle piccole e sottili, tipo Julienne
3	Mettete nel tegame due cucchiai da cucina di Olio Extravergine di Olive e fate scaldare a fuoco basso
4	Aggiungete la Julienne di Patate e fate cuocere mantenendo il fuoco a regime medio, mescolando spesso. Lasciate cuocere per una decina di minuti, assaggiate per verificare la cottura e aggiustate di sale
5	Quando le Patate saranno cotte e croccanti mettetele in un recipiente, accendete il forno ad una temperatura di 60 (sessanta) gradi e metteteci il recipiente affinché le Patate non si raffreddino
6	Mettete a bollire una pentola con abbondante acqua salata
7	Quando l'acqua bolle aggiungete i ciuffi di Broccolo e lasciateli cuocere per non più di 7 minuti. Risulteranno croccanti ed al dente. Una volta cotti, raccoglieteli con una schiumarola trasferendoli in un recipiente. Metteteli in forno in compagnia delle Patate. Tenete l'acqua sulla fiamma bassa, servirà per la cottura della Pasta
8	Liberate la Salsiccia dalla pelle. Frantumatela delicatamente usando le dita
9	Mettete un cucchiaio di Olio Extravergine di Olive nel tegame precedentemente utilizzato per Patate e Broccoli, aggiungete un rametto di Rosmarino e la Salsiccia. Fate cuocere schiacciando la Salsiccia con una forchetta per frantumarla al meglio. La cottura deve durare in tutto una decina di minuti. A metà cottura aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco secco e fate sfumare alzando leggermente la fiamma per un paio di minuti
10	A cottura ultimata, levate il Rosmarino e buttatelo, metteteci anche la salsiccia in un recipiente e accomodate in forno assieme al resto
11	Grattugiate il Pecorino Romano. Un paio di cucchiai da cucina per porzione sono sufficienti
12	Riportate a bollitura l'acqua per la Pasta, se necessario rabboccate. Ricordate che l'acqua è già stata salata
13	Preparate un tegame largo per l'assemblaggio degli ingredienti ed il condimento della pasta
14	Fate cuocere i Rigatoni e scolate ben al dente
15	Un paio di minuti prima di scolare la Pasta metteteci nel tegame la Salsiccia e le Patate senza mescolare. Accendete il fuoco molto basso
16	Aggiungete la Pasta e solo ora mescolate per bene
17	Porzionate nei piatti di portata e sopra il tutto distribuite i ciuffi di Broccolo senza mescolare ulteriormente
18	Date un filo d'olio e spolverate generosamente di Pecorino
19	Un generoso Montepulciano d'Abruzzo farà degna cornice a questa meraviglia
20	Buon appetito e, come sempre, fatemi sapere