



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001257

Registrata in data 07 Apr 2017 alle ore 12:55

da ALBERTO BELVEDERE

Il maiale nero calabrese va al mare

Mezzi paccheri rigati con totano, salsiccia stagionata e mantecatura con ricotta di pecora aspromontana.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 4 persone

700 g di totano
50 g di salsiccia stagionata di maiale nero di Calabria
400 g di pomodori datterini in conserva
4 grani di pimento
50 g di cipollotti tritati
47 g di vino rosso (Nero d'Avola)
125 g di ricotta
500 g di mezzi paccheri rigati
1 peperoncino crusco
olio q.b.
sale q.b.

Preparazione

Lessare il totano con la pentola a pressione per 10 minuti, soffriggere la cipolla nella padella e quando diventa trasparente aggiungere la salsiccia a tocchetti. Sfumare con il vino rosso.

Aggiungere il pimento ed il peperone crusco a fettine.

Scolare il totano, tagliarlo ad anelli ed aggiungerlo in padella.

Infine aggiungere i pomodori datterini.

Dopo circa 20-25 minuti sentire la salsa e aggiungere il sale se necessario.

Contemporaneamente lessare i paccheri a metà cottura, scolarli ed aggiungerli in padella con gli altri ingredienti quando la salsa è cotta. Appena la pasta ha terminato la cottura aggiungere la ricotta e fuori fuoco mantecare.

Vino consigliato

Nero d'Avola di Palma di Montechiaro