

MALLOREDDUS AL SUGO DI SALSICCIA

rivisitazione di Anna Moroni
in esclusiva per Acqua&Sapone



Difficoltà: facile



Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti (più il tempo per far bollire l'acqua per la pasta)



Ingredienti (4 persone)

320 gr di pasta malloreddus

una cipolla piccola, tritata finemente

olio di oliva extravergine

200 gr di salsiccia fresca

Pistilli di zafferano

Una tazzina di acqua calda

200 gr di polpa di pomodoro

Sale

100 gr di pecorino sardo grattugiato

PREPARAZIONE

Mettere i pistilli di zafferano nella tazzina di acqua calda in modo da far rilasciare il colore e l'aroma.

In una padella mettere l'olio extravergine e la cipolla. Spellare la salsiccia, tritarla finemente e unirla alla cipolla rosolata. Unire lo zafferano con l'acqua, la polpa di pomodoro e aggiustare di sale.

Cuocere i malloreddus in acqua bollente salata, scolarli al dente e versarli in padella in modo che si insaporiscano. Cospargere di pecorino e portare in tavola.