



Maltagliati con sugo di salsiccia e cannellini - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Primi piatti - pasta con legumi - polenta

da la PdC

INGREDIENTI:

Polenta già pronta (cotta)
Farina di semola di grano duro
1 uovo intero
Fagioli cannellini lessati
Salsiccia
Cipolla bianca
Vino Bianco
Passata di pomodoro
Grana grattugiato
Foglie di salvia
Olio extravergine d'oliva
Sale

PROCEDIMENTO:

Mettere a scaldare una padella con un filo d'olio e farvi soffriggere della cipolla bianca tritata. Far rosolare nel fondo preparato della salsiccia precedentemente privata del budello e sbriciolata; sfumare con del vino bianco, quindi aggiungere i fagioli cannellini, della passata di pomodoro, e portare il sugo a cottura correggendolo di sale e profumandolo con 2 foglie di salvia. Per i maltagliati, impastare nel mixer della polenta con della farina di semola di grano duro e 1 uovo intero; la pasta che si deve ottenere non deve essere troppo morbida, ma piuttosto consistente. Stendere la pasta con il mattarello, in modo da ottenere una sfoglia piuttosto spessa, e tagliarla irregolarmente ricavandone dei maltagliati. Lessare i maltagliati in acqua bollente salata e saltarli nel sugo preparato. Servire la pasta con una spolverata di formaggio grana grattugiato.

