

Gramigna panna e salsiccia



La gramigna panna e salsiccia è una ricetta tipica emiliana, che già conoscevo ma che ho riscoperto nei miei pranzi di lavoro nel bolognese. E' una ricetta semplice ma gustosa e oggi ve la ripropongo nella sua veste più tradizionale.

Ingredienti per 2 persone

200 g di gramigna

2 salsicce

60 ml di panna da cucina

noce moscata

Preparazione

Togliete la pelle delle due salsicce e sbriciolatele in una padella antiaderente. Se volete potete mettere un filo d'olio in padella, ma io generalmente con la salsiccia non lo metto perché poi si andrebbe ad aggiungere al grasso rilasciato dalla salsiccia in cottura. Non è necessario salare, perché la sapidità del condimento è data già dalla salsiccia. Nel frattempo portate a bollore un tegame di acqua, salatela e mettete a cuocere la gramigna. La gramigna è una pasta che cuoce in poco tempo, circa 5 minuti, quindi potete prepararla anche quando andate di fretta e avete poco tempo per cucinare.

Quando la salsiccia sarà cotta, versate in padella la panna e mescolate. La salsiccia tenderà ad assorbire la panna, per cui ad un certo punto la salsiccia sarà avvolta di panna mentre non ci sarà più panna liquida all'interno della padella. Scolate la gramigna al dente e saltatela in padella con la panna e la salsiccia per un paio di minuti. Aggiungete un po' di noce moscata e, se lo gradite, a questo punto potete mettere un filo di olio a crudo.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)