

Pasta al sugo di salsiccia e pecorino romano



Il sugo di salsiccia e pecorino romano è qualcosa che preparo spesso anche da mettere in vasetti di vetro sottovuoto e conservare per qualsiasi evenienza. Data la settimana frenetica, il lavoro, la palestra e i vari impegni, fa sempre comodo avere qualche sugo già pronto conservato sottovuoto in freezer o anche semplicemente in frigorifero, se consumato in tempi più brevi, da utilizzare per condire la pasta da portare in ufficio. Potrete gustare un primo molto saporito con pochissimi ingredienti!

A me piace molto con le ruote, ma potete usare altri formati di pasta.

Ingredienti per 2 persone

180 g di pasta (ruote)
1 salsiccia non troppo sottile
passata di pomodoro
pecorino romano

Togliete la pelle della salsiccia, sbriciolatela e mettetela in una padella antiaderente. Fate cuocere la salsiccia a fuoco medio. Circa a metà cottura, coprite con la passata di pomodoro e continuate a cuocere a

fuoco lento. Nel frattempo mettete l'acqua a bollire in una pentola. Mentre mescolate di tanto in tanto il sugo di salsiccia, grattugiatevi sopra del pecorino romano e continuate a mescolare.

Quando l'acqua bolle, salatela con sale grosso e buttate le ruote.

Sia la salsiccia che il pecorino romano sono molto saporiti e sapidi, per cui io in genere non aggiungo né sale né pepe. Assaggiate comunque il sugo per capire la sapidità. Qualora non fosse abbastanza salato, anziché aggiungere sale, mettete un'altra spolverata di pecorino grattugiato e mescolate.

Scolate la pasta leggermente al dente e saltatela in padella con il sugo. Aggiungete sulla pasta un altro po' di pecorino grattugiato e servite.

Se preparate una quantità di sugo eccessiva per la quantità di pasta che avete cotto, potete mettere il sugo rimanente in un vasetto di vetro fintanto che il sugo è ancora bollente, chiudere bene il vasetto e portarlo sottovuoto facendolo bollire "a testa in giù" in acqua (potete riutilizzare anche l'acqua della pasta).

[Torna alla Home](#)

[Vedi altre idee per il pranzo al lavoro](#)

[Vedi tutte le ricette](#)