

**Paccheri alla salsiccia - Categoria Primo - Tempo 55 min - Difficoltà Facilissima**

**Categoria : Primo**

**Pubblicato da [G.P.](#) in 11/11/2010**

**Categoria Primo - Tempo 55 min - Difficoltà Facilissima - Calorie 470 - Cottura In casseruola -**

Paccheri alla salsiccia



iccia

■ Categoria Primo ■  
■ Difficoltà Facilissima ■  
■ Tempo Cottura 55 min ■  
■ Cottura In casseruola ■  
■ Pubblicato da G.P. in 11/11/2010 ■

Ingredienti

- >Pepe
- >Aglio 1 spicchio
- >Carciofi 3 numero
- >Cipolline 1 numero
- >Grana 30 gr
- >Olio di oliva extravergine
- >Pasta di semola 320 gr
- >Prezzemolo 1 mazzetto
- >Sale
- >Salsiccia di suino fresca 200 gr
- >Vino bianco 1 dl
- >Passata di pomodoro 200 ml

### Preparazione

320 g di paccheri

3 carciofi

200 g di salsiccia

200 ml di passata di pomodoro

un mazzetto di prezzemolo

30 g di grana tenero

uno spicchio d'aglio

una cipollina

un dl di vino bianco

olio extravergine d'oliva

sale, pepe

1) Fate soffriggere la cipollina e l'aglio tritati con 2 cucchiari di olio; unite la salsiccia sbriciolata e i carciofi puliti e tagliati a spicchietti e fate rosolare bene il tutto.

2) Bagnate con il vino e lasciatelo evaporare; unite la passata di pomodoro e fate cuocere a fuoco basso per 20 minuti. Regolate di sale e pepate.

3) Cuocete i paccheri in abbondante acqua salata, scolateli al dente, versateli in una terrina calda e conditeli con metà del sugo.

4) Trasferiteli in un piatto di portata, conditeli con il sugo rimasto, spolverizzate con il prezzemolo tritato e completate con il grana a lamelle. Servite subito.