

SPAGHETTONI CON SALSICCIA E CREMA DI SEDANO.

Un'alternativa gustosa al classico ragù.

Tempo preparazione: 2 ore

Persone: 4

Difficoltà: facile

Ingredienti:

- 400 g di spaghetti ruvidi
Selezione Gourmet Bennet
- 1 kg di salsiccia di maiale
- 1 carota
- 1 cipolla
- 3 l di brodo di carne o acqua calda
- 3 rametti di timo
- 2 rametti di rosmarino
- 300 ml di vino bianco Bennet
- 5 gambi di sedano verde
- 50 cl di brodo vegetale o acqua calda
- Pecorino Romano DOP
Selezione Gourmet Bennet
- Sale
- Olio extravergine d'oliva



Procedimento

Estrarre la carne dal budello della salsiccia e rosolarla in padella con olio extravergine d'oliva.

Quando sarà ben dorata, trasferirla in un tegame di terracotta con un trito di carota e cipolla rosolati in olio, timo e rosmarino.

Amalgamare per qualche minuto, aggiungere sia il brodo di carne caldo (o acqua) che il vino bianco e portare a bollore con un coperchio. Successivamente abbassare la fiamma e proseguire la cottura facendo sobbollire il tutto, regolando di sale.

Dopo circa 2 ore il liquido sarà del tutto evaporato. Tenere da parte.

Nel frattempo, tritare un quarto di cipolla rossa da rosolare in un piccolo tegame o padella dai bordi alti. Tagliare il sedano a tocchetti e aggiungerlo alla cipolla,



Gli editoriali.

rosolarlo e bagnarlo con del brodo vegetale o acqua calda, proseguire la cottura finché non sarà morbido. Aggiustare di sale.

Frullare e setacciare al colino per togliere le fibre. Rimettere sul fuoco per addensare, se necessario.

Cuocere gli spaghetti al dente in acqua salata bollente e saltarli in una padella con il ragù di salsiccia.

In un piatto fondo versare 2 cucchiaini di crema di sedano a persona e poggiare sopra un nido di spaghetti con il ragù. Servire caldo.