

MALTAGLIATI CON SALSICCIA

Ingredienti per 6 persone:

- 550 g di farina di farro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzico di peperoncino in polvere.

Per il sugo:

- 5 carote,
- 280 g di salsiccia,
- 2 rametti di rosmarino,
- 2 spicchi di aglio,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- brodo di verdure,
- 50 g di formaggio pecorino romano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Setacciate la farina su una spianatoia e formate la fontana, al centro mettete l'olio, il peperoncino e cominciate a impastare unendo l'acqua necessaria per ottenere una pasta liscia e omogenea, ma piuttosto soda.

Stendetela con il mattarello a 2-3 millimetri di spessore.

Tagliatela formando dei rombi irregolari, allargateli su un canovaccio e cospargeteli di farina di semola.

Tritate grossolanamente le carote e finemente il rosmarino.

In una casseruolina fate scaldare l'olio, unite l'aglio schiacciato e la salsiccia privata della pellicina e sbriciolata.

Unite le carote e cuocete ancora per 20 minuti circa bagnando ogni tanto con il brodo di verdure.

Regolate di sale e pepe.

Nel frattempo lessate i maltagliati per pochi minuti.

Scolateli e conditeli con il sugo preparato, il pecorino e una macinata di pepe.