

CANNOLICCHI ALLA CREMA DI SALSICCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di cannolicchi,
- 80 g di burro,
- un cucchiaio di farina,
- un bicchiere e mezzo di latte,
- sale,
- 250 g di salsiccia,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- un bicchiere di panna.

Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente e salata.

Nel frattempo preparate la besciamella: ponete 30 g di burro in una casseruolina, fatelo fondere e stemperatevi la farina, mescolando accuratamente con un cucchiaio di legno per evitare che si formino grumi.

Non appena il composto sarà leggermente imbondito, diluitelo con il latte caldo e salatelo.

Continuate a mescolare la besciamella finché si sarà addensata (ma non troppo), poi toglietela dal fuoco e incorporatevi la salsiccia, liberata dalla pelle e sminuzzata; unitevi anche la metà del parmigiano e riprendete la cottura per 6 o 6 minuti, sempre mescolando.

Scolate la pasta al dente senza sgocciolarla troppo, trasferitela in una zuppiera riscaldata in precedenza e conditela con la besciamella, il restante burro e la panna intiepidita: mescolate rapidamente.

Spolverizzate con il parmigiano rimasto e servite ben caldo.