



GUIDA

# CUCINA

In collaborazione con  
**Giallo Zafferano**

## PASTA SALSICCIA E TALEGGIO

Stuzzicante e dal sapore molto deciso, questo primo piatto è perfetto per le fredde giornate d'inverno

**INGREDIENTI**

- rigatoni 320 grammi
- salsiccia 300 grammi
- taleggio 200 grammi
- cipollotti rossi 1
- rosmarino q.b.
- semi di cumino q.b.
- olio extravergine d'oliva q.b.

Preparazione  
**20 MINUTI**

Cottura:  
**25 MINUTI**

Dosi per:  
**4 PERSONE**

Calorie a porzione: **710**





**1**



**2**



**3**



**4**



**5**

**PREPARAZIONE**

- **Per preparare la pasta salsiccia e taleggio**, eliminate il budello dalla salsiccia e sbriciolatela con le mani **1**. Mondate il cipollotto ed affettatelo sottilmente.
- **Mettete il cipollotto affettato in una** padella ampia, e aggiungete un filo di olio **2**. Fate soffriggere il cipollotto per un paio di minuti poi aggiungete la salsiccia. Lasciate rosolare la salsiccia a fuoco vivace per circa 10 minuti. A metà cottura unite i semi di cumino e mescolate **3**.
- **Terminata la cottura spegnete** il fuoco, salate ed aggiungete il rosmarino fresco. Trasferire la salsiccia in una ciotola. Nel frattempo lesate la pasta in acqua bollente salata.
- **Tagliate a cubetti** il taleggio. Riutilizzate la pentola per la preparazione del condimento. Versate qui un mestolo di acqua di cottura della pasta e il taleggio.
- **Cuocete a fuoco dolce 4** finché il formaggio non si sarà sciolto. Scolate la pasta direttamente nella padella con il taleggio, mescolate ed aggiungete un mestolo di acqua di cottura.
- **Unite anche la salsiccia 5**. Fate saltare la pasta a fuoco vivace per 2 minuti, spegnete e terminate con del rosmarino. La pasta salsiccia e taleggio è pronta! ■

