



Orecchiette con ceci, Salsiccia con Pepe Valle Maggia e pomodorini cherry

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 40g orecchiette fresche
- 4 Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- 400g pomodorini
- 240g ceci cotti
- 4 rametto di rosmarino
- q.b. olio d'oliva
- 4 spicchio d'aglio
- q.b. sale

Preparazione

1. Mettere sul fuoco una pentola d'acqua e portarla ad ebollizione.
2. Nel frattempo, lavare i pomodorini cherry e tagliare a metà, privare la salsiccia ticinese del budello e sbriciolarla con le mani.
3. In una larga padella antiaderente scaldare l'olio d'oliva con lo spicchio d'aglio schiacciato e un rametto di rosmarino.
4. Dopo un paio di minuti unire la salsiccia ticinese e rosolarla bene, rompendola e mescolandola con un cucchiaio di legno.
5. Dopo 2-3 minuti unire i ceci e proseguire la cottura per altri 3-4 minuti mescolando di tanto in tanto.
6. Quando l'acqua bolle salarla, buttare le orecchiette e mescolare.
7. Aggiungere i pomodorini al sugo di salsiccia ticinese, salare leggermente e cuocere ancora per un paio di minuti diluendo il sugo con un mestolino dell'acqua di cottura della pasta.
8. Scolare le orecchiette lasciandole umide e trasferirle nella padella col sugo.
9. Saltarli pochi istanti per mescolarle al condimento e toglierle dal fuoco.

10. Condire con un filo di olio d'oliva, eliminare l'aglio e servire subito.