Pappardelle con sugo di polpette di Salsiccia al Peperoncino Ticinese

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

Per la pasta

- 600g pappardelle fresche

Per le polpette

- 720g Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 4 uovo
- 20EL pangrattato
- 1000ml salsa di pomodoro
- q.b. sale

Preparazione

1. Privare la Salsiccia al Peperoncino Ticinese del budello, sgranarla e trasferirla in una ciotola.
2. Mescolare con l’uovo e il pangrattato fino ad ottenere un impasto omogeneo.
3. Formare delle polpettine di circa 2 cm di diametro.
4. Scaldare l'olio d’oliva in una larga padella antiaderente e far rosolare le polpette di salsiccia mescolando con delicatezza, finché risulteranno dorate su tutti i lati.
5. Unire la salsa di pomodoro, profumare col timo, regolare di sale e portare a leggera ebollizione.
6. Proseguire la cottura a fuoco dolce per 5-6 minuti mentre cuoce la pasta.
7. Lessare le pappardelle in abbondante acqua salata, scolarle e trasferirle nella padella col sugo con qualche cucchiaio d’acqua di cottura.
8. Far insaporire brevemente sul fuoco mescolando delicatamente e servire.