

## PRIMI PIATTI

# Maltagliati con salsiccia

## DOSI

6 persone

## PREPARAZIONE

40 min

## Ingredienti per 6 persone

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| Farina di farro            | 550 g      |
| Olio d'oliva extra-vergine | 2 cucchiai |
| Peperoncino in polvere     | 1 pizzico  |

## PER IL SUGO

|                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| Carote                                | 5          |
| Salsiccia                             | 280 g      |
| Rosmarino                             | 2 rametti  |
| Aglione                               | 2 spicchi  |
| Olio d'oliva extra-vergine            | 4 cucchiai |
| Brodo di verdure                      |            |
| Formaggio Pecorino Romano grattugiato | 50 g       |
| Sale                                  |            |
| Pepe                                  |            |

## Preparazione

- 1 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.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 Scolateli e conditeli con il sugo preparato, il pecorino e una macinata di pepe.