



Mezze maniche con crema di patate e salsiccia



[Stampa ricetta](#)

Mezze maniche con crema di patate e salsiccia

Un primo ricco e completo

| | |
|--------------|--------|
| Preparazione | 10 min |
| Cottura | 40 min |
| Tempo totale | 1 h |

Portata: carboidrati, Primi

Cucina: Italiana

Keyword: carboidrati, pasta

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Ingredienti

- 400 g patate
- 100 g pecorino
- q.b, olio extra vergine
- q.b sale
- q.b pepe
- q.b acqua di cottura
- 300 g salsiccia
- 400 g mezze maniche rigate

Istruzioni

Per la crema

1. Pelare le patate, tagliarle a cubetti e lessarle in abbondante acqua salata



2. In una terrina unire le patate, il pecorino, l'olio evo, l'acqua di cottura delle patate, un pizzico di sale e un pizzico di pepe
3. Frullare gli ingredienti con un minipimer fino a ottenere una crema (aggiungere altra acqua o olio in caso risultasse troppo densa)
4. Cuocere le mezzemaniche in abbondante acqua salata

Per il condimento

1. Nel mentre soffriggere in due cucchiai d'olio evo mezza cipolla tritata finemente e aggiungere le salsicce sbriciolate



2. Far rosolare la carne fino a farla risultare croccante
3. Aggiungere la pasta cotta al dente nella padella con le salsicce, unire la crema di patate e pecorino e mantecare con un po' d'acqua di cottura della pasta

Chef: Paola Paola

[Read More](#)
