



Strozzapreti radicchio, salsiccia e sangiovese

Piatto semplice, veloce da preparare e assolutamente gustoso!

Per gli strozzapreti:

Impastare la farina (400 grammi di farina 00) e l'acqua tiepida (200 ml) insieme a una manciata di sale, una volta che l'impasto risulta sodo stenderlo con il mattarello. Tagliare a striscioline e arrotolare con il palmo della mano per formare lo strozzaprete.

Procedimento:

Far soffriggere lo scalogno con un pò di olio in padella. Aggiungere la salsiccia a pezzetti dopo aver tolto la pellicina esterna e far rosolare. Sfumare con il sangiovese, lasciarlo evaporare a fiamma alta. Una volta evaporato aggiungere la panna da cucina. Cuocere gli strozzapreti nell'acqua bollente, appena vengono a galla lasciare ancora un pò a bollire e poi scolarli. Finire la cottura in padella; quando si è amalgamato tutto aggiungere i radicchi tagliati a listarelle e lasciarli pochissimi minuti. Un piccolo suggerimento: quando ripassate gli strozzapreti nel condimento aggiungete uno o due mestoli di acqua di cottura.

[Read More](#)
