



Cavatelli al sugo con palline di salsiccia - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

500 gr. semola di grano duro
250/300 di acqua tiepida
pizzico sale
1 cucchiaino di olio

impastare la farina con l'acqua appena tiepida , quella che occorrerà , il sale e l'olio , l'impasto deve risultare liscio e consistente.

farla riposare 30 min. riprendere la pasta fare dei grissini e tagliare a tocchetti di circa 1.5 cm. trascinarli con il dito fino a formare il cavatello.

lessare in acqua bollente con sale e poco olio.

condire con :

in tegame mettere olio, cipolla, aglio, rosolare aggiungere le palline di salsiccia e dopo qualche minuto sfumare con il vino bianco, aggiungere i pomodori spellati a tocchetti, sale, peperoncino e portare a cottura una mezzoretta, con questo sugo condire i cavatelli , sopra una buona spolverata di ricotta salata.

