

## MALTAGLIATI CON RAGÙ DI SALSICCIA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (un cucchiaino)
- farina (300g)
- sale
- 3 uova
- una cipolla
- sugna (un cucchiaino)
- basilico
- 6 salsicce fresche
- passata di pomodori (1,6g)

### Come si prepara

Preparare la pasta all'uovo (vedi ricetta).

Tirare una sfoglia sottile e con la rotellina tagliapasta ricavare delle losanghe irregolari, i maltagliati, appunto.

Preparare il ragù sciogliendo la sugna in una pentola di coccio. Appassirvi la cipolla, per 5 minuti a fuoco medio, poi aggiungere le salsicce sbriciolate, ad eccezione di due che userete per guarnire il piatto, e farle rosolare a fuoco basso per una ventina di minuti, girando spesso.

Aggiungere alle salsicce la passata di pomodori e far cuocere per un'ora a fuoco basso.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata; scolarla con cura e condirla con il ragù preparato.

Mettere al centro di ogni piatto di pasta un pezzo di salsiccia e una fogliolina di basilico fresco.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 50

### Tags

pasta fresca, pasta all'uovo, Maltagliati, ragù, Maltagliati con ragù di salsiccia

