



БАБА

Ricetta



Aujourd'hui nous souhaitons vous faire découvrir la recette simple et traditionnelle des Malloreddus alla campidanese, avec des saucisses fraîches au fenouil !

Ingredients pour 4 personnes :

500 g de pâtes « Malloreddus »
2 saucisses au fenouil
500 ml de sauce tomate (ici Fratelli Burgio)
200 g de pecorino rapé
1 gros oignon
1 sachet de safran
huile d'olive, sel, fenouil séché,

- Pour préparer les malloreddus campidanais, commencez par peler et hacher finement l'oignon, faire revenir dans une sauteuse avec de l'huile.
- Eplucher les saucisses, les émietter grossièrement avec les mains et ajouter à l'oignon,
- Faire revenir les saucisses pendant 15 minutes à feu vif, en remuant fréquemment, puis ajouter la sauce tomate et le safran.
- Ajouter une pincée de fenouil séché et un peu de sel et laisser mijoter une heure environ,
- Lorsque la sauce est prête, faire cuire les malloreddus dans une grande quantité d'eau bouillante salée,
- Pendant ce temps préparer la crème de pecorino en melangant le pecorino rapé avec deux louches d'eau de cuisson des pâtes afin d'obtenir une crème lisse.
- Égoutter les malloreddus et les ajouter à la sauce dans la poêle, remuer et enfin ajouter la crème de pecorino. Remuer bien pour mélanger tous les ingrédients et servir !