

Paccheri cremosi con pomodorini e burrata

Senza glutine



Ingredienti

320 gr paccheri rigati senza glutine #

300 gr salsiccia fresca sbriciolata

400 gr pomodorini ciliegino

1 burrata (grande) senza lattosio

1 spicchio aglio

q.b. olio extravergine d'oliva

sale e pepe

4 foglie basilico

1 cucchiaino concentrato di pomodoro

Procedimento

Rimuovete il budello dalla salsiccia e sbriciolatela grossolanamente. In una padella ampia versate un filo d'olio extravergine d'oliva e fate rosolare la salsiccia per qualche minuto fino a quando sarà ben dorata. Mettete da parte e nella stessa padella preparate il sughetto di pomodorini. Aggiungete lo spicchio d'aglio e i pomodorini tagliati a metà. Salate leggermente, aggiungete un mestolo di acqua calda e 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro. Lasciate cuocere a fuoco medio per circa 10 minuti, finché i pomodorini saranno morbidi. Eliminate l'aglio e frullate in un boccale alto con basilico, burrata, un filo d'olio e un mestolo di acqua di cottura. Versate nuovamente la crema in padella. Cuocete i paccheri in abbondante acqua salata e scolateli al dente, conservando un mestolo di acqua di cottura. Trasferite la pasta nella padella con il condimento, aggiungete la salsiccia e amalgamate bene aggiungendo, se necessario, poca acqua di cottura. Impiattate i paccheri e completate con basilico fresco, pepe nero e un filo d'olio extravergine d'oliva.

Ricetta originale di Mary zero glutine