



# CAVATELLI BROCCOLI E SALSICCIA

## *Cavatelli with broccoli and sausage*

### 4/5 PORZIONI INGREDIENTI

PER 500 g DI PASTA

400 g farina di Semolina

(consigliata) o farina multiuso

240 g acqua a temperatura ambiente

Sale

PER LA SALSA

4 salsicce (non piccanti)

300 g broccoli

1 spicchio aglio

Sale

Pepe

Olio Extravergine di Oliva

### 4/5 SERVINGS INGREDIENTS

FOR 500 g OF PASTA

400 g Semolina flour

(suggested) or All-purpose flour

240 g temperature water

Salt

FOR THE SAUCE

4 Italian sausages (no spicy)

300 g broccoli

1 clove garlic

Salt

Pepper

Extra Virgin Olive Oil

## ISTRUZIONI

Mescolare insieme farina e sale su una superficie pulita. Creare un buco al centro e gradualmente aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua e olio. Lavorare fino a formare un impasto, e continuare fino a che non diventa morbido, per circa 5 minuti. Avvolgere nella pellicola e coprirlo con una tovaglietta: lasciar riposare per circa un'ora. Dividere l'impasto in 8 pezzi. Arrotolare un pezzo alla volta fino a formare una lunga corda, di circa 1 cm di diametro, poi tagliarla in pezzetti di 3 cm di lunghezza. A questo punto, utilizzando le dita indice e medio, pressare ogni pezzetto e farlo rotolare lentamente verso sé stessi, così da formare una cavità. Trasferire i cavatelli in una teglia, e mettere sul fuoco una pentola piena d'acqua. Quando inizia a bollire, aggiungere 3 pizzichi di sale e la pasta. Mescolare ed aspettare 15 minuti, fino a che i cavatelli salgono a galla.



## PER LA SALSA

Lavare i broccoli e tagliarli a pezzetti. Far bollire dell'acqua salata in una pentola e versare le verdure al suo interno. Lasciarle cuocere per 6-7 minuti. Nel frattempo, sbucciare la salsiccia rimuovendo l'involucro, e tagliarla a pezzetti. Versare un po' di Olio Extravergine di Oliva in padella, con uno spicchio d'aglio. Far soffriggere ed aggiungere la salsiccia, fino a rosolatura. Aggiungere i broccoli e far cuocere per altri 3-4 minuti. Rimuovere lo spicchio d'aglio, aggiungere un pizzico di pepe e i cavatelli (già cotti). Far insaporire per un minuto in padella, e servire caldi, con un pizzico di pepe ed un giro di Olio Extravergine di Oliva, per guarnire.

## INSTRUCTIONS

Mix together flour and salt on a clean surface. Make a hole in the center and add gradually 1/2 cup of water and oil. Work the flour until forming a dough, and knead the dough until smooth for about 5 minutes. Wrap it in plastic and place a tea towel on top: let it rest for about an hour. Sprinkle 2 rimmed baking sheets with semolina flour. Divide the dough into 8 pieces. Roll 1 piece at time into a long rope, about 1 cm of diameter, then cut the rope into 3 cm long pieces. Using the top of index and middle fingers, press each pieces and pull the dough towards you so it lengthens slightly and form a curl in the middle. Transfer the cavatelli in a baking sheet and put on the gas a pot full of water. When it starts boiling, add 3 tps of salt and the pasta. Stir occasionally and wait 15 minutes, until the cavatelli come to the surface.

## FOR THE SAUCE

Wash the broccoli and cut into pieces. Boil some salted water in a pot and add the vegetables. Let them cook for 6-7 minutes. Meanwhile, shell the sausage removing the wrapping, and cut it into small pieces. Drop some Extra Virgin Olive Oil in a frying pan, with a clove of garlic. Wait a few minutes and add the sausage, till it browns.

Add the broccoli and let everything cook for 3-4 minutes. Remove the garlic, add a pinch of pepper and the cavatelli (already cooked). Flavor in the frying pan for a minute and serve hot, with a pinch of pepper and a drop of Extra Virgin Olive Oil, to garnish.