



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.