

Pasticcio di ditalini rigati con salsiccia fresca al tartufo

Tempo di tartufo. Uno di quei prodotti che si ama o si odia, non esistono le mezze misure.

Io ho imparato ad apprezzarlo crescendo, dapprima gustandolo al ristorante, poi sperimentando nella mia cucina. Così ogni anno sono felice di recarmi alla sagra di Sant'Agata Feltria, un piccolo borgo davvero magico, arroccato sulla sua collina e adornato dei colori dell'autunno. Potrei davvero definirlo un luogo magico.

Uno degli ultimi acquisti di quest'anno è stata una deliziosa collana di salsiccia fresca al tartufo. Quando l'ho vista lì appesa in bella mostra la mia fantasia culinaria ha iniziato a galoppare suggerendomi molteplici usi e questo è il primo, che vi consiglio vivamente per l'autunno 2019.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 3 salsicce fresche al tartufo
- 350 g di ditalini rigati
- parmigiano stagionato 24 mesi
- 1 litro di latte
- 4 cucchiaini di farina 00
- burro
- noce moscata grattugiata fresca
- sale fino



PROCEDIMENTO:

Iniziamo dalla preparazione della besciamella. In una pentola a pareti alte, scaldare 2/3 del latte con il burro. A parte in una ciotola stemperare la farina con un pizzico di sale e il terzo di latte tenuto da parte, mescolare bene per evitare la formazione di grumi. Quando il latte è caldo ed è prossimo al bollore, unirvi la pastella ottenuta con la farina, sempre mescolando con una frusta. A poco a poco la besciamella inizierà ad addensarsi. Quando inizia a fare piccole bolle, è pronta. Spegnerne il fuoco ed incorporare una buona macinata di noce moscata.



Privare la salsiccia della pelle e lasciarla cuocere lentamente in un tegame antiaderente, riducendola a briciole.



A parte lessare i ditalini in acqua salata, mantenendoli leggermente al dente (1-2 minuti in meno della cottura consigliata dal produttore). Scolare e versare direttamente nel tegame con la salsiccia dorata. Aggiungere 5-6 cucchiari di parmigiano stagionato grattugiato fresco.



Unire il tutto alla besciamella, amalgamare bene e versare in una pirofila da forno. Cospargere la superficie con 1-2 cucchiari di parmigiano.



Infernare a 180 gradi con funzione ventilata per circa 30 minuti o fino a quando la superficie risulterà leggermente dorata.

