

Spaghetti alla pecoraia

INGREDIENTI:

per 4 persone

300 gr di spaghetti,
4 salsicce,
1 kg di pomodori rossi ma non troppo maturi,
1 cipolla piccola,
1 costa di sedano,
1 carota,
1 stecca di cannella,
1 pezzo di crosta di formaggio grana,
3 cucchiaini di olio d'oliva,
sale qb,
70 gr di pecorino grattugiato,
peperoncino se piace.

Per prima cosa pulire i pomodori togliendo la buccia e i semi, ridurre tutto a una passata con l'aiuto di un robot da cucina o un frullatore ad immersione e mettere la salsa da parte.

In una pentola dai bordi alti scaldare l'olio con 2 salsicce sbriciolate e 2 tagliate a metà e rosolare, dopo un paio di minuti aggiungere la cipolla, la carota e il sedano puliti e lasciati interi.

Lasciare insaporire gli ingredienti, aggiungere la crosta di formaggio ben raschiata e pulita e i pomodori, la stecca di cannella salare e aggiungere un po' di peperoncino se vi piace.

Far cuocere a fuoco vivace fino a farlo ridurre di circa la metà.

Cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata scolarli e condirli con il sugo e il pecorino servirli ai commensali insieme alla mezza salsiccia e se piace ancora un po' di pecorino.