

## MASTERCLASS

### PACCHERO DI GRAGNANO CON SALSICCIA E BROCCOLI

#### Vino in abbinamento FEUDI DI SAN GREGORIO LACRYMA CRISTI

#### PER 4 PERSONE

Paccheri di gragnano 400 g

#### PER LA SALSA SALSICCIA E BROCCOLI :

Broccoli verdi	250 g
Salsiccia di maiale	200 g
Aglione	10 g
Peperoncino	5 g
Formaggio grana grattugiato	100 g
Stracciatella	100 g
Sale	5 g
Pepe	2 g
Basilico	5 g
Olio di oliva	80 g
Acciughe	10 g

Rosolare lo spicchio di aglio con olio e peperoncino tritato, e le acciughe, aggiungere la salsiccia a pezzetti priva del budello, aggiungere i broccoli tagliati a pezzetti e lasciare cuocere per qualche minuto, salare pepare e aggiungere il basilico.

Cuocere i paccheri in acqua salata scolare al dente e saltare con la salsa per qualche minuto, aggiungere il formaggio, servire nei piatti mettendo sopra la stracciatella.

# PASTA

COOKING AND EATING THE ITALIAN WAY



EATALY

8<sup>th</sup> April 2021  
Moscow

