

# Ziti con salsiccia e papacelle



## Ingredienti

- 350 g di ziti lunghi
- 4 salsicce (semplici, senza finocchietto o altro)
- 500 g di pomodori a scelta (pomodorini freschi, passata, pelati in scatola...)
- 150 g di papacelle
- cipolla tritata q.b.
- pepe
- peperoncino (opzionale)
- parmigiano grattugiato
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale

Cosa c'è di più importante della famiglia? Soprattutto durante le festività... e allora ho pensato a questa ricetta della tradizione napoletana raccontatami tempo fa da mia suocera, fonte inesauribile sia di ricette della tradizione che innovative o che almeno lo erano al momento in cui le realizzò: ditemi voi in quanti utilizzavano il curry in cucina negli anni '70? Inoltre, c'è di mezzo anche mio suocero, il nostro "spacciatore" ufficiale di papacelle; per chi non fosse di Napoli, le papacelle sono una varietà di peperone che si conserva sott'aceto, lui le fa buonissime...

Infine, ha a che fare anche con una cuoca alle prime armi (ovvero io) e la pazienza del mio Massimo, sì perchè anche se non li utilizzai per questo sugo, tanti anni fa, più di 20 (oddio!) cucinai per la prima volta gli ziti, un formato di pasta simile ai bucatini, ma molto più grossi. Ora, seguitemi nel mio ragionamento: se vendono un formato di pasta così, bella lunga anche 30 cm ed un altro uguale, ma lunga al massimo 5 cm, per quale motivo avrei dovuto spezzare a mano quella lunga che stavo preparando? Non c'era internet, ma anche se ci fosse stato non l'avrei consultato, perchè a me il dubbio, non mi venne proprio. Morale: lessai gli ziti, quelli lunghi, tutti interi e una volta nel piatto col cavolo che si avvolgevano intorno alla forchetta, non c'era verso, finimmo per tagliare con forchetta e coltello la pasta, poveri noi.

Procedimento:

far rosolare in una padella saltapasta le salsicce private del budello e sbriciolate insieme ad un po' d'olio (aggiungere anche il peperoncino se vi piace), prima della fine della rosolatura aggiungere la cipolla tritata e le papacelle private del torsolo e dei semi e ridotte a pezzetti in modo che si rosolino anche loro (non occorre sfumare col vino visto che c'è già l'aceto delle papacelle a "sgrassare"). Qualcuno sciacqua le papacelle, io no, il sapore dell'aceto secondo me si deve sentire, altrimenti tanto vale usare dei peperoni normali!

Aggiungere il pomodoro e portare a cottura unendo sale e pepe alla fine.

Intanto spezzare gli ziti in pezzi lunghi 4-5 cm! Lessarli in abbondante acqua salata e quando mancherà un minuto al termine della cottura unire gli ziti al pomodoro. Aiutandosi con un po' di acqua utilizzata per lessare gli ziti portarli a cottura con il sugo, in questo modo la pasta si legherà meglio al pomodoro.

Impiattare e spolverare con parmigiano grattugiato