

Ziti con salsiccia

Gli **ziti con salsiccia** si preparano facendo rosolare la salsiccia sbriciolata, unendo il cavolo bollito e ridotto a pezzetti e infine unendo la pasta scolata al dente. Ecco tutti i passaggi per gli ziti con salsiccia.



INGREDIENTI

- 400 g **Zite**
- 400 g **Cavolfiore**
- 100 g **Parmigiano grattugiato**
- 4 **Salsicce**
- 2 cucchiaini **Olio extravergine d'oliva**
- 1 **Aglione a spicchi**
- q.b. **Sale**
- 400 g **Polpa di pomodoro**

PREPARAZIONE



Fate bollire il cavolfiore in acqua salata e scolatelo al dente senza buttare l'acqua dove cuocerete le zite scolandole ancora al dente.



Mentre cuoce la pasta fate soffriggere in una padella l'aglio nell'olio d'oliva e unitevi la salsiccia privata del budello e sbriciolata.



Dopo 5 minuti aggiungete il cavolfiore tagliato in pezzi non troppo piccoli e lasciatelo insaporire per qualche minuto prima di aggiungere anche i pomodori, lasciando cuocere per 15 minuti.



Unite gli ziti al sugo mescolando bene per distribuire uniformemente il sapore.



Disponete il composto in una pirofila leggermente unta, spolverizzate con il parmigiano grattugiato e fate gratinare in forno a 180 °C per circa 10 minuti. Servite gli ziti ben calde.