Paccheri gratinati con salciccia e carciofi

- Ingredienti (6 persone)
- 250 gr.di paccheri
- 250 gr. di salciccia fresca
- 3 carciofi romaneschi
- 3 uova sode
- 200 gr di ricotta
- 50 gr. di grana grattugiato
- 300 ml. di passata di pomodoro
- 1/2 porro
- 1 spicchio d’aglio
- burro q.b.
- olio d’oliva
- sale q.b.

Puliamo il porro, eliminando le radici e le parti verdi, poi tritiamolo. Soffriggiamolo a fuoco basso in una casserruola con un fondo d’olio e lo spicchio d’aglio, che poi elimineremo. Nel frattempo, spelliamo la salciccia, sbricioliamola e rosoliamola in padella per qualche minuto. Puliamo i carciofi, eliminando il gambo e le foglie esterne, piu’ dure, facciamoli a spicchi e cuociamoli in padella con olio e uno spicchio d’aglio. Una volta cotti, tritiamoli con la mezzaluna, aggiungiamoli alla salciccia e correggiamo di sale. Mescoliamo bene. Lasciamo andare per qualche minuto, poi versiamo la passata di pomodoro e, se occorre, aggiustiamo ancora di sale, Proseguiamo la cottura per altri 15-20 minuti, poi togliamo la casseruola dal fuoco e lasciamo intiepidire. Aggiungiamo la ricotta e mescoliamo leggermente. Lessiamo i paccheri in abbondante acqua salata, scoliamoli a meta’ cottura e facciamoli raffreddare. Riempiamoli con il sugo ai carciofi, usando un sac a poche o un cucchiaino. Man mano che li farciamo, sistemiamo i paccheri in una pirofila imburrata,

cospargiamo con il grana, completiamo con qualche fiocchetto di burro e gratiniamo in forno a 180 gradi per 20 minuti circa. Prima di servire, sbricioliamo su le uova sode.