

# Rigatoni alla zozzona, la pasta piena di zozzerie



Che a Roma e provincia si abbia un modo, come dire, colorito di parlare che si amplifica quando si parla di cibo è risaputo e il [piatto romano](#) che vi sto per presentare è caratteristico anche per questo motivo: **rigatoni alla zozzona**. Ricorda la vera Roma, la sua genuinità e il suo modo di fare spontaneo ed è una ricetta banalissima ma ottima, ormai però difficilmente prenotabile al ristorante. E' una ricetta abbastanza calorica ma vi assicuro che anche i più schizzinosi cedono e mostrano il loro lato migliore! 😊 Le origini non sono note ma calcolando gli ingredienti si può tranquillamente notare

come sia un mix di [carbonara](#), [gricia](#) e [\(a\)matriciana](#) e questo la rende proprio zozza parecchio 😊 ovvero bella pesantina ma pure bella appagante.

Perchè “**zozzo**” oltre a sporco, che è il significato più ovvio che si attribuisce a questa parola, **si usa anche per indicare** qualcosa di particolarmente ricco, pieno di qualsiasi **zozzeria** appunto 😊 Per dire, i camioncini notturni che vendono i [panini](#) in strada a Roma si chiamano zozzoni, tanto per farvi capire! Quindi **pasta alla zozza è pasta piena di ogni zozzeria** laddove zozzeria vuol dire roba buona (e pesante! 😊).

### **Cosa serve per 4 porzioni**

250 grammi di rigatoni

1 cipolla

110 grammi di pancetta

1 salsiccia

2 pomodorini pachino

1 tuorlo

pecorino

2 cucchiai di latte intero

pepe

sale

1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

### **Come si fa**

**1.** Sminuzzare la cipolla e soffriggerla nell’olio quindi una volta pronta soffriggere anche la pancetta tagliata a dadini, la salsiccia senza pelle e sfilacciata, i 2 pachino e il sale lasciando andare per 10 minuti.

**2.** Sbattere il tuorlo dell’uovo con una forchetta e aggiungere 2 cucchiai di latte, del pepe e un paio di cucchiai di pecorino mescolando per bene.

**3.** Lessare i rigatoni in acqua salata e scolarli al dente lasciando da parte poca acqua di cottura (giusto per ogni evenienza).

**4.** Versare la pasta nella pentola con il soffritto e saltarla per un paio di minuti quindi sempre nella stessa pentola versare tutto il composto liquido con il tuorlo e, FUORI DAL FUOCO, mescolare per bene e servire immediatamente. Spolverare con altro pecorino direttamente nei piatti.

**Tempo di preparazione:** 15 minuti

**Risultato:** gustosa, saporita, essenziale e semplice sono gli aggettivi migliori per descrivere questi rigatoni che davvero si trovano ormai solo nei peggiori bar di Roma e provincia e io non so davvero perchè sono così bistrattati onestamente.

**Variante:** non esistono varianti che tengano! Qualcuno parla della zozzona come della pasta con piselli e salsiccia ma no, no e poi no, non è zozzona quella!!!

**Consiglio:** ovviamente la presenza dell’uovo potrebbe dar vita ad un composto simile ad una frittata ed è per questo che la pasta va mantecata a fuoco spento in modo che l’uovo si rapprenda solo con il calore della padella senza cuocersi del tutto.