

PRIMI PIATTI

# Fileja al ragù di salsiccia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

FILEJA 400 gr  
SALSICCIA DI MAIALE 400 gr  
POMODORO PELATO 400 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 1  
FINOCCHIETTO SELVATICO  
PECORINO grattugiato -  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

La fileja, una pasta calabrese semplice e allo stesso tempo ricca resa ancora più saporita dal condimento a base di ragù di salsiccia...ma non la solita salsiccia bensì la salsiccia calabrese del versante tirrenico...senza semi di finocchio.

Per completare il quadro ci mancava il peperoncino, un po' di finocchietto selvatico ed un po' di pecorino...ce li abbiamo aggiunti e daaaadaaaaan il gioco è fatto.

# PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare un bel giro d'olio in una padella e fatevi soffriggere uno spicchio d'aglio intero, senza buccia.



- 2 Nel frattempo togliete il budello dalle salsicce e sbriciolate la polpa direttamente nella padella con l'aglio.



**3** Tritate finemente una cipolla rossa di Tropea ed unitela alla padella.



**4** Insaporite il tutto con del finocchietto selvatico e aggiungete il pomodoro. Salate adeguatamente e aggiungete un peperoncino tagliato a metà.

Lasciate cuocere il sugo per una decina di minuti, fino a che il pomodoro si sia leggermente ristretto ed i sapori si siano ben amalgamati.





- 5 Nel frattempo avrete portato a bollire una pentola d'acqua, salatela e tuffatevi la fileja. Lasciate cuocere al dente.



**6** Rimuovete l'aglio dal sugo e unite la pasta scolata insieme ad un mestolino d'acqua di cottura.

Aggiungete del pecorino e fate ben mantecare.





**7** Servite la fileja con ragù di salsiccia ben calda con una spolverata a piacere di pecorino grattugiato.

