

PRIMI PIATTI

# Mezze maniche con salsiccia e fagioli

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Mezze maniche con salsiccia e fagioli, un primo piatto da veri uomini! Rustico fino al midollo, anzi fino all'ultimo fagiolo, questo primo piatto è proprio adatto alle serate informali con gli amici.

Ovviamente per accompagnare questo piatto è necessario mettere in tavola del buon vino rosso corposo.

## INGREDIENTI

MEZZE MANICHE 500 gr  
SALSICCIA DI MAIALE 4  
FAGIOLI BORLOTTI già cotti - 250 gr  
POMODORO PELATO 200 gr  
SALVIA 3 foglie  
TIMO 1 rametto  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO  
PARMIGIANO REGGIANO

# PREPARAZIONE

- 1 Mettete a scaldare una padella con un bel giro d'olio extravergine, quindi aggiungete le salsicce che avrete privato del budello e che avrete sbriciolato.



- 2 Quando la salsiccia si sarà ben rosolata, aggiungete il pomodoro.



- 3** Unisci anche i fagioli già cotti e le foglioline di salvia ed il timo per aromatizzare il tutto. Salate e pepate a piacere.





4 Salate l'acqua a bollire e tuffatevi le mezze maniche che dovranno cuocere al dente.



**5** Ammorbidite il sugo con un mestolo dell'acqua di cottura della pasta, quindi scolate la pasta e trasferitela in padella per condirla con il sugo.

Aggiungete anche del parmigiano grattugiato e mescolate ancora un po'.





**6** Impiattate la pasta ben calda e aggiungete a piacere altro pepe o altro parmigiano.

