

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

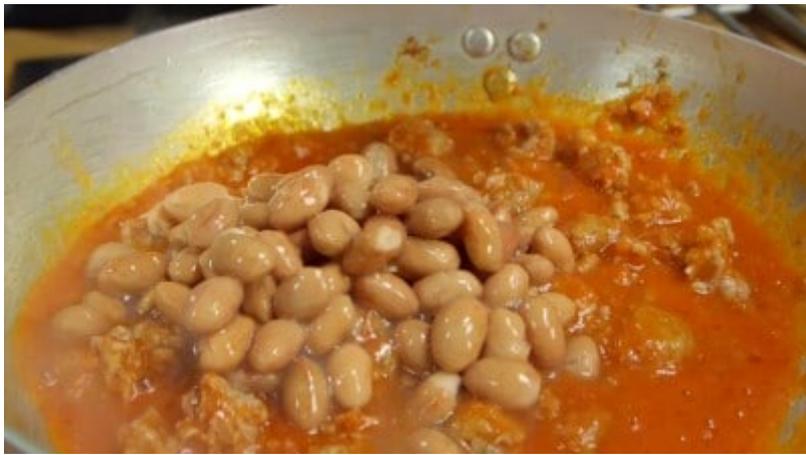
- 1 Mettete a scaldare una padella con un bel giro d'olio extravergine, quindi aggiungete le salsicce che avrete privato del budello e che avrete sbriciolato.



- 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.

