

PRIMI PIATTI

Pasta al chorizo piccante

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Quando la voglia di un piatto piccantino fa capolino, la **pasta al chorizo piccante** è proprio perfetta! Una primo piatto semplice ma che risulta ideale durante una cena tra amici che amano assaggiare nuovi piatti e che non rifiutano quelli piccanti. Il chorizo è una insaccato nativo della penisola iberica molto simile al nostro salame.

In effetti non si trova molto facilmente il chorizo ma qualora lo troviate dovete assolutamente fare questa ricetta!

Il suo colore vivace e intenso è dato dalla presenza della paprika che rende il suo gusto molto particolare. Questa ricetta è decisamente semplice e veloce, ma vi farà avere tantissimi complimenti!

Provata questa poi, se amate i sapori forti, vi consigliamo di realizzare anche il risotto all'arrabbiata, un classico rivisitato!

INGREDIENTI

PASTA CORTA 400 gr

PASSATA DI POMODORO 400 gr

CHORIZO 160 gr

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare la ricetta della pasta al chorizo piccante la prima cosa da fare è quella di versare un buon giro di olio extravergine di oliva in una padella capiente, dopodiché mettete uno spicchio di aglio tritato finemente e i peperoncini fatti in piccoli pezzi a rosolare.
- 2** Dopo un minuto aggiungete anche un bel ciuffo di prezzemolo fresco tritato e solo quando il tutto avrà preso vivacità aggiungete anche il chorizo piccante. Trascorsi tre, quattro minuti, aggiungete la passata, regolate di sale e cuocete per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- 3** A fine cottura aggiungete ulteriore prezzemolo fresco tritato e togliete quindi la padella dal fuoco.

- 4 In una pentola a parte mettete a bollire l'acqua, aggiungete il sale quindi cuocete la pasta. Una volta cotta al dente e scolata, versate la pasta all'interno della padella nella quale avete cotto il sugo e se necessario, aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta per legare bene il sugo alla pasta.
- 5 Mescolate e aggiungete ulteriore prezzemolo tritato. Impiattate la pasta al chorizo piccante e servite caldo.

CONSIGLIO

Dove lo trovo il chorizo?

Puoi trovarlo nei supermercati più forniti oppure online.

Ma con cosa potrei sostituirlo?

Potresti sostituirlo con la 'nduja calabrese o con una salsiccia piccante.

Posso preparare anche prima il sugo?

Certo, conservalo in frigorifero in un contenitore ermetico, anche se per la sua velocità puoi anche farlo mentre metti a bollire l'acqua della pasta.