

PRIMI PIATTI

Pasta salsiccia e olive nere

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PASTA 400 gr
POMODORO PELATO 400 gr
SALSICCIA DI MAIALE calabrese - 150 gr
OLIVE NERE 20
ORIGANO ESSICCATO selvatico -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

Pasta salsiccia e olive nere, un primo piatto molto rustico e come la maggior parte dei piatti rustici, anche molto molto gustoso e di sostanza!

La salsiccia, in questo caso vera salsiccia calabrese, si sposa benissimo con le olive, anch'esse comprate al mercato di Tropea da una simpatica vecchina. Semplicissima e velocissima, ottima da preparare anche all'ultimo momento.

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la pasta con salsiccia e olive, togliete il budello dalle salsiccie e tagliatele a pezzetti. Fatele rosolare in padella con un filo d'olio fino a che non abbiano cambiato il colore in modo uniforme.



- 2 A questo punto unite i pomodori pelati o la passata di pomodoro, mettete un paraschizzi sulla padella e lasciate cuocere per circa 15 minuti.



- 3 Nel frattempo avrete messo sul fuoco una pentola colma d'acqua da portare a bollore.

Insaporite il sugo con dell'origano selvatico secco e aggiungete anche le olive.

Lasciate insaporire per qualche minuto.





4 Salate l'acqua a bollore e tuffatevi la pasta che cuocerete al dente.





5 Una volta cotta, scolate la pasta e trasferitela nella padella direttamente con il sugo.



6 Legate il tutto con un mestolino d'acqua di cottura della pasta e con una spolverata di parmigiano grattugiato.



7 Mantecate bene ed impiattate.



CONSIGLI

Questa ricetta mi piace moltissimo, posso usare dei pomodorini freschi?

Sì, sarà buonissima uguale.

È necessario eliminare il budellino?

È in effetti una azione consigliata poiché in questo modo i pezzettini di carne si sbriciolano e si amalgamano al sugo.

Mi è avanzata della salsiccia, cosa potrei farci?

Potresti fare un ottimo [risotto con salsiccia](#) oppure la [frittata con salsiccia](#)!