

SECONDI PIATTI

Salsicce e friarielli

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

SALSICCIA DI MAIALE nodi - 8

FRIARIELLI 4 mazzi

SPICCHIO DI AGLIO 4

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½
bicchieri

VINO BIANCO ½ bicchieri

SALE

Salsicce e friarielli, un vero piatto partenopeo!

Rustico, gustoso e ricco di carattere proprio come le migliori specialità napoletane sanno essere.

Per friarielli s'intende l'inflorescenza delle cime di rapa, chiamati anche broccoletti invernali e si preparano tradizionalmente proprio come indicato nella videoricetta.

In questo caso anche le salsicce sono napoletane, acquistate direttamente da Luigi, il nostro macellaio napoletano di fiducia che ringraziamo per gli ottimi prodotti che ci ha fornito.

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa pulite i friarielli: passateli sotto l'acqua corrente eliminando le foglie più gialle, quindi rimuovete le foglie dagli steli.



- 2 Mettete a scaldare una bella quantità di olio extravergine d'oliva, circa mezzo bicchiere insieme a due spicchi d'aglio e ad un peperoncino spezzettato.



3 Quando l'olio inizia a sfrigolare, aggiungete i friarielli e fateli cuocere a fiamma vivace a padella coperta.





4 Vedrete che si formerà del liquido sul fondo della padella, lasciate cuocere i friarielli fino a che non sia completamente evaporato, ci vorranno circa 20 minuti.





- 5** Nel frattempo dividete le salsicce e bucherellate il budello con un coltello appuntito. Scaldate in padella un giro d'olio con due spicchi d'aglio, quindi unite le salsicce e fatele rosolare per bene.





- 6 Sfumate, successivamente, le salsicce con il vino bianco e lasciate evaporare l'alcol a fiamma vivace. Protraete la cottura delle salsicce per qualche altro minuto.



- 7 Scolate le salsicce dal fondo di cottura e passatele in padella con i friarielli; lasciate insaporire per un paio di minuti.

Serviteli ben caldi.



