

PRIMI PIATTI

## Bucatini al salamino

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

350 g di bucatini  
200 g circa di salaminino  
1 cipolla piccola circa  
400 g di pelati  
poco basilico  
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE



2 Tagliare a pezzettini il salamino.



**3** Tritare la cipolla e lasciatela soffriggere in una padella con l'olio.



**4** Unite il salamino e lasciatelo rosolare per pochi minuti.



**5** Tagliare i pelati grossolanamente e aggiungeteli al soffritto, salate e pepate.



6 Lasciate cuocere per 10 minuti.



7 Unite il basilico tritato finemente e mescolare.



8 In una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta, scolatela e conditela con il sugo.



