

PRIMI PIATTI

Caserecce alla salsiccia e peperoni

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le caserecce condite con un sugo semplice e veloce.

Un piatto di pasta dal gusto rustico e deciso.

INGREDIENTI

PASTA 400 gr
SALSICCIA DI MAIALE 150 gr
PEPERONI ROSSI 1
BRODO DI CARNE 80 ml
SCALOGNO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO
PREZZEMOLO TRITATO

PREPARAZIONE

- 1 In una padella, fate soffriggere lo scalogno insieme ai peperoni tagliati a tocchetti per qualche minuto.



2 Aggiungete la salsiccia e lasciate rosolare il tutto per 5 minuti.



3 Correggete di sale e pepe, aggiungete il brodo e lasciate stufare il tutto per 15 minuti a fiamma dolce.

A parte lessate la pasta, scolatela al dente e mantecatela nella salsa.

Servite subito in tavola, arricchendo il tutto con una spolverata di parmigiano.