

PRIMI PIATTI

Fusilli salsiccia e nduja

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

120 g panna
320 g fusilli
8 nodi salsiccia
nduja (secondo il grado di piccantezza desiderato)
1/2 bicchiere vino bianco secco
2 scalogni
tartufo

PREPARAZIONE



2 Affettate gli scalogni a velo e sbriciolate la salsiccia.



3 Mettete in un padellino un paio di cucchiari d'olio d'oliva extravergine e quando sar  caldo fate sfrigolare la salsiccia.



- 4 Quando la salsiccia comincia a prendere consistenza unite gli scalogni e a fiamma bassa continuate la cottura.



- 5 Appassito lo scalogno sfumate il vino, unite la nduia, fatela sciogliere completamente, fate evaporare tutto il vino e spegnete quando l'alcool sarà evaporato.



6 Cuocete i fusilli in abbondante acqua salata.



7 Scolateli al dente, uniteli in un'ampia padella al sugo caldo, spadellate ed unite la panna da cucina.

Fate amalgamare.



8 Servite completando il piatto con scaglie di tartufo.



Vino consigliato: Bricco dell'Uccellone.

NOTE