

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