

PRIMI PIATTI

Orecchiette al sugo di involtini di maiale

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [14 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le orecchiette al sugo di involtini di maiale sono un primo piatto generoso e confortevole, perfetto per quando farete gli involtini e vorrete sfruttarne tutto il sapore e la ricchezza abbinandoli a una ottima pasta regionale!

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 50

gr

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE secchi

- 2

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mettete una pentola colma di acqua sul fuoco e portatela ad ebollizione, salatela e tuffatevi le orecchiette.



- 2 Trasferite il sugo degli involtini di maiale in una padella, aggiungete se gradite dei peperoncini secchi e lasciate scaldare.



- 3** Scolate le orecchiette al dente e trasferitele nella padella con il sugo, mescolate bene per condire la pasta in modo uniforme e saltate il tutto per un altro minuto.



- 4** Ultimate il piatto mantecandolo con un po' di pecorino e di parmigiano.



- 5 Servite le orecchiette con un'ulteriore spolverata di pecorino e di parmigiano e accompagnate a piacere con un involtino di maiale.

