

PRIMI PIATTI

## Pennette alla Fabrizi

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

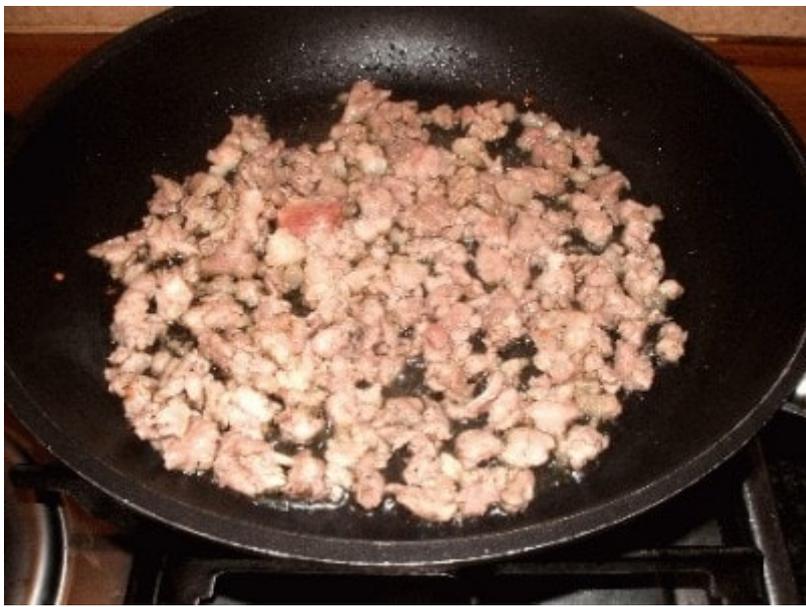
250 g di pennette rigate  
3 nodi di salsiccia  
olio extravergine d'oliva  
aglio  
peperoncino  
1 uovo  
burro  
parmigiano  
pepe nero.

### PREPARAZIONE

- 1 Far saltare la polpa della salsiccia in un fondo d'olio, aglio in camicia (da eliminare successivamente) e peperoncino.



2 Sminuzzare per bene la salsiccia aiutandosi con un cucchiaio di legno.



3 Battere un uovo e metterevi a bagno la salsiccia ormai cotta.



4 Mescolare in modo che tutti i pezzettini di carne s'intridano d'uovo e ripassari nella stessa padella dove era stata cotta, eliminando il grasso di cottura.



5 Sgranare i pezzettini di carne che tenderanno a saldarsi tra loro, scolare le penne nella padella con una bella dose di burro e parmigiano e rimescolare il tutto.





6 Servire in una terrina riscaldata con una bella grattata di pepe nero.





NOTE

Ricetta presa da un libro di Aldo Fabrizi. La ricetta è per 3 persone.