

PRIMI PIATTI

Sedani con mortadella e peperoni

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SEDANI RIGATI 400 gr

MORTADELLA tagliata alta - 200 gr

PEPERONI 2

CIPOLLE 1

BASILICO 2 foglie

PECORINO ROMANO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

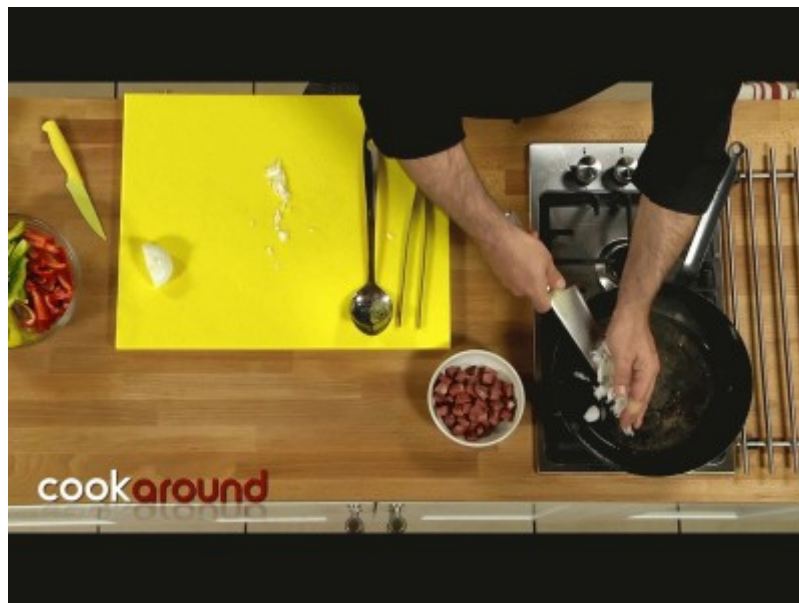
La ricetta che andiamo a darvi qui di seguito è perfetta per chi vuole portare a tavola un primo piatto semplice e gustoso che metta d'accordo tutti! L'abbinamento di questi ingredienti, potrebbe sembrare azzardato invece vi stupirà di certo perché si sposano benissimo! La mortadella che ha un sapore deciso e riconoscibile tra mille va a contrastare la dolcezza dei peperoni e insieme danno vita ad un ottimo connubio di sapori. Provate questa ricetta deliziosa e se amate questo salume in maniera particolare ecco per voi un'altra idea imperdibile: provate questi [fagottini rustici](#)!

PREPARAZIONE

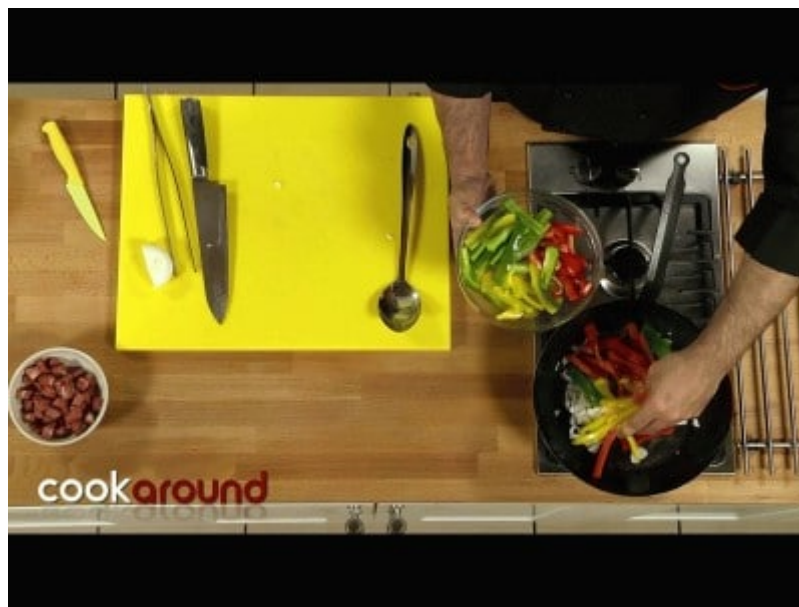
- 1 Tagliate la mortadella a cubetti e fatela rosolare in una padella ben calda, senza l'aggiunta di grassi.



- 2 Trasferite i cubetti di mortadella in una ciotola. Nella solita padella, fate rosolare la cipolla tagliata finemente nel grasso rilasciato dalla mortadella.



- 3 Quindi aggiungete i peperoni, privati dei filamenti e dei semi e tagliati a listarelle larghi circa mezzo centimetro, con qualche foglia di basilico fresco spezzettata a mano.



- 4 Lasciate cuocere i peperoni a fiamma dolce e a padella coperta. Se necessario aggiungete un po' di acqua, alzando la fiamma per proseguire la cottura. Regolate di sale.



- 5 Mettete una pentola colma di acqua sul fuoco e portate a bollire. Quando l'acqua bolle, salate e tuffateci la pasta facendola cuocere al dente.



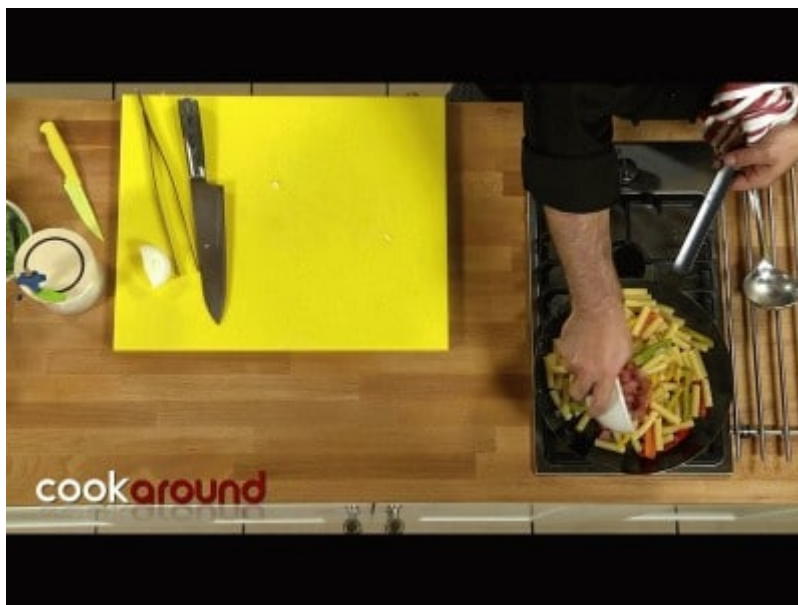
- 6 Aggiungete un po' di acqua di cottura della pasta e scolate i sedani.



7 Unite la pasta ai peperoni e amalgamate.



8 Aggiungete i cubetti di mortadella con il pecorino grattugiato; mescolate bene gli ingredienti.



9 Servite i sedani ben caldi con una macinata di pepe a vostro piacere.

