

PRIMI PIATTI

Strozzapreti tipici da trattoria

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Strozzapreti
3 - 4 salsiccie
2 - 3 cucchiari di piselli lessati
1 barattolo e 1/2 di polpa di pomodoro
1 cucchiario di panna da cucina
3 cucchiaini colmi di basilico essiccato
olio
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Rosolare in un filo d'olio la salsiccia sminuzzata e pepata.



2 Sucessivamente aggiungere i piselli.



3 Aggiungere il pomodoro.



4 Portare ad ebollizione e aggiungere il basilico essiccato.



5 Bollire il tutto per circa 30 minuti, in modo da far ritirare l'acqua dei pomodori ed incorporare la panna.

Ultimare la cottura a fuoco basso per il tempo che cuoceranno gli strozzapreti in acqua salata.



6 Condire gli strozzapreti e servire con del parmigiano grattugiato.



Per 4 persone.

NOTE