

PRIMI PIATTI

Vermicelli alla montanara

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se siete indecisi su cosa fare a pranzo, o volete preparare un piatto di pasta veloce ma sfizioso per la cena, i vermicelli alla montanara sono proprio ciò che fa per voi. Una ricetta questa decisamente semplice da fare che però vi permetterà di realizzare in men che non si dica un primo saporito e rustico, uno di quelli che piacciono a tutti insomma.

In questo caso abbiamo utilizzato una pasta lunga, i vermicelli per dovere di cronaca, ma questo sughetto sta benissimo anche con la pasta corta.

Se amate i primi piatti facili, vi lasciamo inoltre qui di seguito altre ricette di pasta veloci, provatele tutte e fateci sapere, perché sono una più buona dell'altra.

[pasta con il tonno](#)

[pasta margherita](#)

[pasta con crema di zucca](#)

INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr

SALSICCIA 300 gr

FINOCCHIETTO SELVATICO

POMODORI CILIEGINI 250 gr

CIPOLLE 100 gr

PECORINO ROMANO 50 gr

VINO BIANCO ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

PEPE NERO

SALE

PREPARAZIONE

1 Tritate la cipolla abbastanza finemente e dopo tagliate anche a metà i pomodorini.





2 Soffriggete la cipolla tritata in una padella con poco olio, aggiungetevi, la salsiccia sminuzzata.

Ora fate rosolare bene quindi sfumate con il vino bianco.

Quando la frazione alcolica del vino sarà completamente evaporata, aggiungete i pomodorini tagliati a metà o in quarti a seconda della grandezza aggiungete il finocchietto e regolate di sale e pepe.

Lasciate cuocere per pochi istanti a fiamma viva.







3 Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e trasferitela in padella con il condimento.

Amalgamate bene la pasta al condimento, quindi insaporite il tutto con il pecorino grattugiato lontano dal fuoco e servite la pasta immediatamente in un piatto da portata guarnito con del finocchietto selvatico.



