

PRIMI PIATTI

Fileja alla 'nduja

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

FILEJA 400 gr

NDUJA 100 gr

POMODORO PELATO 500 gr

PECORINO

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

SALE

Fileja alla 'nduja un connubio tra pasta locale e prodotto d'eccellenza. La fileja è un tipo di pasta tipico della Calabria dove prende il nome anche di maccheroni al ferretto, l'impasto è fatto semplicemente con della farina di grano tenera, semola di grano duro, sale e acqua.

La 'nduja, invece, è un salume originario di Spilinga, si tratta di una specie di salame a pasta morbida dal sapore piccante e affumicato che ben si presta per aromatizzare dei sughi ma è anche buonissimo semplicemente spalmato su una fetta di pane!

PREPARAZIONE

- 1 Aggiungete poco olio extravergine d'oliva in una padella insieme alla 'nduja; accendete il fuoco e lasciate sciogliere il salume.



- 2 Quando la 'nduja si è ben sciolta, aggiungete i pomodori pelati, schiacciateli bene per formare una sorta di salsa grossolana.

Abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere il sugo.



- 3** Mettete una pentola colma d'acqua sul fuoco e portate a bollore, quindi salate e tuffatevi la pasta portandola a cottura al dente.





4 Scolate la pasta e mantecatela con il sugo, aggiungete il pecorino e mescolate.



5 Servite la fileja alla 'nduja con un'ulterior spolverata di pecorino a piacere.

