

PRIMI PIATTI

# Fusilli con cipolla di Tropea e salsiccia

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



## INGREDIENTI

FUSILLI 400 gr  
CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 4  
SALSICCE 4  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
POMODORI SECCHI 5  
SEMI DI FINOCCHIO  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE  
facoltativo - 1

Se siete alla ricerca di un primo piatto semplice, rustico e molto gustoso, i fusilli con cipolla di Tropea e salsiccia sono proprio il piatto che fa per voi. Molto facili da fare risulteranno perfetti quando all'improvviso vi ritroverete amici a pranzo.

La pasta con la salsiccia e la cipolla è davvero saporita, diventerà di certo un vostro cavallo di battaglia!

Provate questa ricetta e se amate la cipolla provate anche questa [frittata](#) gustosissima!

# PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta dei fusilli con cipolla di Tropea e salsiccia, portate a bollire una capace pentola con dell'acqua, che servirà per la cottura della pasta.

Quindi dividete le cipolle di Tropea a metà e, da ogni metà ricavate delle fette alte più o meno di 2-3 millimetri.



**2** Versate all'interno di una capiente padella, un giro d'olio extravergine d'oliva, aggiungete in padella la cipolla e, lasciatela soffriggere a fuoco dolce.

Aggiungete alla cipolla un mestolo di acqua bollente, in maniera tale da aiutare la cottura e, quindi una giusta stufatura.

Per favorire la fuoriscita dell'acqua di vegetazione dalla cipolla, salatela leggermente, coprite e lasciate stufare per circa 20-25 minuti circa.



- 3** Nel frattempo fate scaldare in un'altra padella un giro d'olio extravergine d'oliva. Aggiungete nella padella uno spicchio d'aglio lasciato in camicia e, i pomodorini secchi tagliati a pezzetti. Aromatizzate l'olio, se gradite con del peperoncino e, aggiungete anche dei semi di finocchio.

Lasciate cuocere per qualche minuto, facendo attenzione a non far abbrustolire i pomodori secchi.



4 Eliminate il budello dalla salsiccia e, spezzettatela a mano; quindi unitela in padella con

l'olio aromatizzato e i pomodorini secchi, lasciatela rosolare bene.



- 5** Controllate che la cipolla si sia stufata bene, quindi eliminate lo spicchio d'aglio dalla padella del condimento di salsiccia.





- 6 L'acqua ormai ha raggiunto il bollore, salatela e tuffateci in cottura i fusilli. Lasciate cuocere la pasta fino a 2 minuti prima del termine di cottura.



- 7 Unite la cipolla stufata al condimento di salsiccia e, lasciate insaporire il tutto.

Scolate la pasta direttamente nella padella con il condimento di cipolla e salsiccia, aggiungete se necessario un mestolo di acqua di cottura della pasta, amalgamate e saltate per qualche istante, quindi servite.

