

PRIMI PIATTI

Fusilli con il capocollo

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

FUSILLI 400 gr

POMODORO PELATO 400 gr

CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 1

COPPA O CAPOCOLLO 4 fette

VINO BIANCO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

I fusilli con il capocollo, un primo piatto dal carattere deciso non fosse altro che gli ingredienti provengono tutti da una terra ricca di risorse quanto di carattere e volitività: la Calabria.

Si tratta di una sorta di rivisitazione della classica amatriciana con l'aggiunta della cipolla di Tropea e del capocollo calabrese al posto del più classico guanciale.

PREPARAZIONE

- 1 Affettate finemente la cipolla di Tropea dopo aver rimosso gli strati esterni più secchi. Scaldate un giro d'olio in una padella e fatela stufare a fuoco moderato.



- 2 Nel frattempo tagliate il capocollo a dadini e unitelo alla padella una volta che la cipolla risulterà morbida. Lasciate che il capocollo rosoli uniformemente.



- 3** Sfumate, successivamente con un goccio di vino bianco e fatelo evaporare a fiamma vivace.



- 4** Aggiungete, quindi, i pomodori pelati frullati o della salsa a vostro gusto. Salate adeguatamente e lasciate cuocere il sugo a fiamma dolce per una decina di minuti.



5 Nel frattempo portate ad ebollizione una pentola d'acqua, salatela e tuffatevi i fusilli che dovranno cuocere al dente.

Una volta cotti, scolateli e trasferiteli nel sugo, aggiungete un goccio d'acqua di cottura e mescolate bene per condire alla perfezione.





6 Servite i fusilli ben caldi, aggiungendo a piacere del formaggio grattugiato.

