

PRIMI PIATTI

Pasta alla birra e salsiccia

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso
REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PANCETTA (TESA) a dadini - 100 gr
SALSICCIA DI MAIALE nodi - 3
BIRRA 150 ml
PANNA DA CUCINA 1 bicchiere
PASTA corta - 400 gr
SALE
PREZZEMOLO tritato - 1 ciuffo
PEPE NERO

La **pasta alla birra e salsiccia** è un primo piatto davvero speciale e saporito, ideale per chi ama gli abbinamenti insoliti e particolari. Spesso l'accostamento della birra ad altri ingredienti viene infatti prediletto con i secondi, mentre in questo caso gioca un ruolo fondamentale per la creazione di un primo piatto. Di certo ha un gusto notevole, e non importa se siete astemi! Le componenti alcoliche evaporano durante la cottura, lasciando nel piatto solo un aroma intenso. Seguite questa ricetta e proponete questo piatto alla prima cena con amici!

Se amate invece i piatti in cui si utilizza la birra, vi invitiamo a provare anche la ricetta del risotto con la birra e stracchino: favoloso!

Altre ricette di primi rustici? Eccole:

pasta alla pecoraia
pasta e patate

Preparazione

- 1** Per realizzare la ricetta della pasta alla birra e salsiccia, in un tegame o una padella ampia e antiaderente, mettete la pancetta tagliata a dadini senza aggiungere olio in quanto, grazie al calore del fuoco, la pancetta stessa rilascerà il grasso necessario.
- 2** Quando il grasso sarà diventato trasparente, aggiungete anche la salsiccia sbriciolata e privata del budello. Trascorsi tre o quattro minuti, ovvero quando la salsiccia sarà ben rosolata avendo cambiato colore, sfumate con la birra.
- 3** Quando il liquido sarà evaporato completamente, aggiungete un bicchiere di panna da cucina e mescolate per bene il tutto. Fate restringere per un minuto e togliete dal fuoco.
- 4** Cuocete la vostra pasta preferita in acqua bollente e salata, noi in questo caso abbiamo usato delle casarecce e quando sarà cotta, condite la pasta con il sugo preparato in precedenza.

Spolverate con del prezzemolo tritato, aggiungete pepe, se piace, e servite caldo.

Consiglio