

PRIMI PIATTI

Pasta alla birra e salsiccia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



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 per realizzare dei secondi, mentre in questo caso gioca un ruolo fondamentale per la creazione di un [primo piatto](#). Al posto del vino che viene solitamente usato per sfumare la salsiccia, abbiamo scelto questa volta di usare della buonissima birra. Noi vi consigliamo di utilizzare una birra bionda, ma potrete dare alla pasta un aroma diverso scegliendo la vostra tipologia di birra preferita. Seguite questa ricetta e proponete questo piatto alla prima cena con amici... il successo è garantito!

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? Eccoli:

[pasta alla pecoraia](#)

[pasta e patate](#)

[tortiglioni panna e salsiccia](#)

[pasta con melanzane e salsiccia](#)

INGREDIENTI

PENNE 400 gr

PANCETTA (TESA) 100 gr

SALSICCIA DI MAIALE nodi - 3

BIRRA 150 ml

PANNA DA CUCINA 1 bicchiere

SALE

PREZZEMOLO tritato - 1 ciuffo

PEPE NERO

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 3 o 4 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 penne e quando sarà cotta, condite la pasta con il condimento che avrete scaldato leggermente.

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





CONSERVAZIONE

Consigliamo di consumare la pasta al momento, ben calda.

CONSIGLIO

Quale altro tipo di pasta posso usare?

Puoi utilizzare tutti i formati corti e magari rigati, in modo che possano trattenere il condimento.

Posso realizzare prima il sugo?

Potresti anche farlo ma la panna si indurirebbe, quindi meglio prepararlo al momento.

Al posto delle salsicce posso utilizzare del macinato di manzo?

Certo, otterrai un ottimo ragù.