

PRIMI PIATTI

# Caserecce alla salsiccia e peperoni

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le caserecce condite con un sugo semplice e veloce.

Un piatto di pasta dal gusto rustico e deciso.

## INGREDIENTI

PASTA 400 gr  
SALSICCIA DI MAIALE 150 gr  
PEPERONI ROSSI 1  
BRODO DI CARNE 80 ml  
SCALOGNO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO  
PREZZEMOLO TRITATO

## PREPARAZIONE

- 1 In una padella, fate soffriggere lo scalogno insieme ai peperoni tagliati a tocchetti per qualche minuto.



**2** Aggiungete la salsiccia e lasciate rosolare il tutto per 5 minuti.



**3** Correggete di sale e pepe, aggiungete il brodo e lasciate stufare il tutto per 15 minuti a fiamma dolce.

A parte lessate la pasta, scolatela al dente e mantecatela nella salsa.

Servite subito in tavola, arricchendo il tutto con una spolverata di parmigiano.