

PRIMI PIATTI

## Fusilli alla salsiccia

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 400 gr

UOVA 4

SALE 1 pizzico

### PER IL SUGO

SALSICCIA DI MAIALE 400 gr

POMODORI maturi - 400 gr

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2

RICOTTA SALATA 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Disponete la farina a fontana sulla spianatoia e versate al centro le uova sbattute con un

po' di sale e una cucchiata d'olio.

Lavorate accuratamente il tutto in modo da ottenere un impasto consistente, che lascerete riposare per 30 minuti circa avvolto in un panno bianco inumidito.

Riducete l'impasto in cilindri sottili della lunghezza di un palmo circa; imprimate in ognuno un ferro da calza e con il palmo delle mani fateli scorrere per un poco sulla spainatoia.

Lessateli in abbondante acqua salata e conditeli con la salsa di pomodoro nella quale avrete fatto cuocere anche la salsiccia.



**2** Spolverate di ricotta e servite subito accompagnando con i peperoncini tritati

grossolanamente.