

PRIMI PIATTI

Fusilli alla salsiccia

di: *Cookaround*

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 cucchiainata 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; imprimete 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.