

PRIMI PIATTI

# Pasta con la soppressata

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



## INGREDIENTI

Pasta corta tipo galletti  
1 fetta alta di soppressata  
polpa di pomodoro  
olio  
aglio  
peperoncino  
basilico fresco tritato  
pecorino romano grattugiato.

## PREPARAZIONE



2 Rosolare l'aglio e il peperoncino in olio.



3 Aggiungere poi la soppressata tagliata a dadini e rosolare ancora un po'.



4 Aggiungere la polpa di pomodoro e portare a cottura. Aggiustare di sale se occorre.



5 Cotto il sugo, spegnere il fuoco e cospargere di basilico fresco tritato.



6 Condire la pasta. Servire con un'abbondante spolverizzata di pecorino grattugiato.

