

PRIMI PIATTI

Pasta salsiccia e peperoni

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **17 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

FUSILLI BUCATI 400 gr

SALSICCIA DI MAIALE 4

PEPERONI ROSSI 1

PEPERONI GIALLI 1

VINO ROSATO 100 ml

CIPOLLOTTI 1

BASILICO 2 foglie

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

La pasta con salsiccia e peperoni si potrebbe dire che non è il più leggero dei piatti, però è così buona... L'accostamento degli ingredienti funziona: la pasta salsiccia e peperoni rende quindi omaggio a questo duo di sapori decisi e ricchi. Non vi resta che provarla!

E se amate come noi questo ortaggio gustoso, ecco qui altre ricette con i peperoni da non perdere!

[peperoni in padella](#)

[peperoni alla siracusana](#)

PREPARAZIONE

1 Mettete subito sul fuoco una pentola colma d'acqua salata dove cuocerete la pasta.

Fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella capiente, quindi aggiungetevi la salsiccia senza budello e ridotta a pezzettini.



2 Quando la salsiccia avrà cambiato colore, allontanate la padella dal fuoco e sfumate con mezzo bicchiere di vino rosato, rimettete la padella sul fuoco vivace per far evaporare la parte alcolica del vino.



3 Pulite i peperoni, rimuovete i filamenti bianchi ed affettateli a listarelle.



- 4 Quando il vino sarà completamente evaporato, rimuovete la salsiccia dalla padella lasciando il fondo di cottura e fatevi rosolare i peperoni.



5 Tagliate il cipollotto a pezzetti ed unitelo alla padella con i peperoni.



6 Insaporite il sugo con qualche foglia di basilico spezzettata a mano e con poco sale; abbassate il fuoco e lasciate stufare il tutto per circa 15 minuti.



7 Tuffate la pasta nell'acqua in ebollizione e fatela cuocere al dente.



- 8 Nel frattempo portate i peperoni a cottura unendo alla padella la salsiccia cotta in precedenza; lasciate insaporire per qualche minuto aggiungendo poca acqua di cottura della pasta qualora il sugo risultasse troppo asciutto.



- 9 Scolate la pasta e trasferitela direttamente nella padella con il condimento, saltate il tutto a fuoco vivace per qualche istante e servite immediatamente.



NOTE