

PRIMI PIATTI

# Pasta salsiccia e peperoni

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  
cucchiaini 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

La salsiccia è una preparazione conosciuta in tutto il mondo a base di carne (quasi sempre di maiale) e si presenta sia fresca da usare in cottura che stagionata, da mangiare direttamente. In tutta Italia la preparazione della salsiccia è legata fortemente alla tradizione locale. Si può quindi sentir parlare della luganega nella zona del milanese, della salsiccia Lucana, di quella murgesa, della salsiccia sarda. Le varietà sono davvero infinite e ognuna di queste presenta caratteristiche che si basano soprattutto su preparazione, stagionatura e spezie.