

PRIMI PIATTI

Pennette alla Fabrizi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 g di pennette rigate
3 nodi di salsiccia
olio extravergine d'oliva
aglio
peperoncino
1 uovo
burro
parmigiano
pepe nero.

PREPARAZIONE

- 1 Far saltare la polpa della salsiccia in un fondo d'olio, aglio in camicia (da eliminare successivamente) e peperoncino.



2 Sminuzzare per bene la salsiccia aiutandosi con un cucchiaio di legno.



3 Battere un uovo e metterevi a bagno la salsiccia ormai cotta.



4 Mescolare in modo che tutti i pezzettini di carne s'intridano d'uovo e ripassari nella stessa padella dove era stata cotta, eliminando il grasso di cottura.



5 Sgranare i pezzettini di carne che tenderanno a saldarsi tra loro, scolare le penne nella padella con una bella dose di burro e parmigiano e rimescolare il tutto.





6 Servire in una terrina riscaldata con una bella grattata di pepe nero.





NOTE

Ricetta presa da un libro di Aldo Fabrizi. La ricetta è per 3 persone.