

SECONDI PIATTI

Salsicce e friarielli di Aitina

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

8 salsicce di maiale
4 fasci di friarielli
2 spicchi d'aglio
olio extravergine di oliva
peperoncino e sale q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire e lavare i friarielli, quindi (senza asciugarli) metterli in una pentola senza aggiungere acqua. Coprire con un coperchio e portare quasi a cottura, infine scolarli.



2 In un'altra pentola, mettere le salsicce a sbollentare.



3 Quindi mettere tutto in una capiente padella, dove precedentemente si sarà scaldato l'olio con l'aglio e il peperoncino, salando il tutto.
Portare a cottura rigirando spesso.





4 Ecco il piatto pronto.



Questa è la ricetta di un piatto classico della tradizione partenopea, con qualche variante personale. I

friarielli sono una verdura tipicamente napoletana, simile ai broccoli in foglia, ma molto più tenera e caratterizzata da una leggera e gradevole vena amarognola.