

PRIMI PIATTI

Vermicelli alla montanara

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *12 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr
SALSICCIA DI MAIALE 150 gr
FINOCCHIETTO SELVATICO
POMODORI CILIEGINI 10
CIPOLLE 1
PECORINO ROMANO 50 gr
VINO BIANCO ½ bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
PEPE NERO
SALE

PREPARAZIONE

1 Soffriggete la cipolla tritata in una padella con poco olio, aggiungetevi, il finocchietto e la

salsiccia sminuzzata.



2 Sfumate con il vino bianco.



3 Quando la frazione alcolica del vino sarà completamente evaporata, aggiungete i pomodorini tagliati a metà o in quarti a seconda della grandezza e lasciate cuocere per 10 minuti circa.



- 4 Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e trasferitela in padella con il condimento.



- 5 Amalgamate bene la pasta al condimento, quindi insaporite il tutto con il pecorino grattugiato.



- 6 Servite la pasta immediatamente in un piatto da portata guarnito con del finocchietto selvatico.