



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

PASTA SALSICCIA

blog.giallozafferano.it/lapasticciona/



Ingredienti per 4 persone:

400 g di pipe rigate

300 g di verza già cotta e tagliata

150 g di salsiccia dolce stagionata tagliata a tocchetti

50 di formaggio Delizia di Capra

2 cucchiaini di formaggio grattugiato (parmigiano reggiano o grana padano)

un quarto di cipolla

1 spicchio d'aglio

q.b. di Olio Extravergine di Oliva Dante

q.b. di pestada (insaporitore)

q.b. di pepe nero in polvere

1 cucchiaino di 'nduja

mezzo bicchiere di vino bianco

Preparazione:

Mettete in una padella mettete l'olio, l'aglio e la cipolla tritata, fate soffriggere per 1 – 2 minuti ed aggiungete la salsiccia dolce stagionata tagliata a tocchetti e la 'nduja; fate leggermente rosolare ed aggiungete la verza, il vino bianco e fate sfumare, mescolando di tanto in tanto, a fuoco moderato, quindi, mettete il pepe nero, la pestada, coprite con un coperchio e cuocete per circa 10 minuti. Nel frattempo, cuocete la pasta in abbondante acqua salata, una volta cotta scolatela e versatela nella padella: fatela saltare, sempre mescolando, quindi, aggiungete il formaggio grattugiato e il formaggio delizia di capra; mescolate fino a che tutto si sarà ben amalgamato e servite a tavola.

