



BUCATINI AL SUGO CON FAGIOLINI LUNGHI

lericettedimammaanatina.blogspot.it



Ingredienti x 4:

fagiolini spezzettati appena sbollentati in acqua e sale (a vs piacimento)

150 g carne di maiale macinata

100 g di salame napoletano

q.b. Olio Dante

1 scalogno

pomodori pelati

350 g pasta tipo bucatini

sale q.b.

q.b. di peperoncino macinato

pecorino romano grattugiato

basilico

Preparazione:

In una casseruola, fate rosolare carne e salame tritato, aggiungete lo scalogno affettato sottilmente e lasciatelo imbiondire, unite ora i pelati tagliuzzati, sale (poco), peperoncino e basilico. Lasciate cuocere per o 7/8 minuti, aggiungete i fagiolini e lasciate insaporire il tutto per altri 7/8'. Condite i bucatini con il sugo ottenuto ed una manciata di pecorino grattugiato!!