

Fidanzati capresi con sugo di salsiccia e peperoncino

Ingredienti per 4 persone:

350 g Fidanzati capresi “La Fabbrica della Pasta di Gragnano”
1 bottiglia di Passata di Pomodoro
500 g di salsiccia fresca
1/2 bicchiere vino bianco secco
1 spicchio d’aglio
formaggio pecorino grattugiato q.b.
peperoncino a piacere
olio extravergine di oliva q.b.
prezzemolo q.b.
sale



Procedimento

In una padella imbiondire uno spicchio d’aglio con un filo di olio, quindi aggiungere la salsiccia e lasciare cuocere qualche minuto.

Unire del vino bianco e lasciare sfumare. A questo punto aggiungere la passata di pomodoro, il peperoncino e aggiustare di sale, coprire e lasciare cuocere a fuoco lento per circa un’ora.

Lessare la pasta in abbondante acqua bollente e salata (si consiglia 1 litro di acqua e 10g di sale ogni 100g di Pasta), scolarla bene e condire con sugo e pecorino grattugiato a piacere. Terminare con un filo di olio a crudo e del prezzemolo fresco tritato.