



PASTA CON FRIGGITELLI SALCHICHA Y PECORINO

Categoría: Primeros platos **Tempo di preparazione:** 50 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porciones

- 350 g de friggiteLLi
- 200 g de salchicha fresca (de cerdo, pavo o vegetariana)
- 400 g de tonharelli o bucatini (tipo de pasta)
- 200 g de tomate cherry cortados en trocitos
- 100 g de Pecorino
- 1 diente de ajo
- Albahaca q.s.
- Sal q.s.
- Pimienta negra q.s.
- Aceite de oliva virgen extra q.s.

Un excelente pasta con salchichas, tomates cherry y friggiteLLi: cada bocado tiene el perfume de verano mediterráneo.

Dificultad: **facil**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **50 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Empiece por enjuagar los friggiteLLi con agua corriente, después límpielos quitando el tallo y cortándolos a lo largo. Elimine las semillas internas y corte en trozos los friggiteLLi más grandes.

Coja las salchichas y quítele la piel. Desmenuce o córtelas con un cuchillo.

En una sartén caliente algo de aceite AOVE, incorpore la salchicha para sofreirlas a fuego lento dandoles la vuelta de vez en cuando hasta que estén doradas.

En este punto añada los friggiteli y los tomates cherry, cocine durante unos minutos, mezclando de vez en cuando.

Hierva la pasta en abundante agua hirviendo salada y cuelela al dente. Añada los friggiteli y las salchichas, espolvoree con abundante queso pecorino rallado.

Consejo del chef: Si desea darle un sabor más picante, ¡ponga una pizca de guindilla y ¡Disfruten!

