PÂTES FRIGGITELLI, SAUCISSES ET FROMAGE PECORINO

Categoria: Premier plats **Tempo di preparazione:** 50 minutes **Difficoltà:** facile

Ingredienti per 4

- 350 g de poivrons friggitelli
- 200 g de saucisse fraîche (porc, dinde ou végétarienne)
- 400 g de pâtes tonnarelli ou bucatini
- 200 g de tomates cerises coupées en petits morceaux
- 100 g de fromage pecorino
- 1 gousse d'ail
- Basilic au goût
- Sel au goût
- Poivre noir au goût
- Huile d'olive extra vierge au goût

D'excellentes pâtes aux saucisses, tomates cerises et friggitelli vifs : chaque bouchée sent l'été méditerranéen.

Difficulté : **facile**
Coût : **moyen**
Temps de préparation : **50 minutes**
Portions : **4 personnes**

Préparation

Commencez par rincer les poivrons friggitelli sous l'eau courante, puis nettoyez-les en enlevant la tige et en les coupant dans le sens de la longueur. Éliminez les graines internes et coupez les plus grosses en morceaux.

Prenez les saucisses et retirez le boyau. Décortiquez-les ou coupez-les au couteau.

Dans une poêle, faites chauffer un filet d’huile d’olive extra vierge, ajoutez la saucisse et faites-la revenir à feu doux jusqu’à ce qu’elle soit dorée, en remuant de temps en temps. Ajoutez les friggitelli et les tomates cerises, faites cuire encore quelques minutes en remuant de temps en temps.

Faites cuire les pâtes dans une grande quantité d’eau bouillante salée et égouttez-les al dente. Ajoutez-les aux friggitelli et aux saucisses et saupoudrez de beaucoup de pecorino.

Conseil du chef : Si vous voulez un goût plus épicé, ajoutez une pincée de piment. Bon appétit !