



PASTA FRIGGITELLI, SALSICCIA E PECORINO

Categoria: Primi Piatti **Tempo di preparazione:** 50 Minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

- [350 g friggiteLLi](#)
- [200 g di salsiccia](#) fresca (di maiale, di tacchino o vegetariana)
- [400 g](#) di tonnarelli o bucatini
- 200 g di pomodori ciliegini, tagliati a pezzetti
- [100 g](#) di pecorino
- 1 spicchio d'aglio
- [Basilico](#) q.b.
- Sale q.b.
- [Pepe nero](#) q.b.
- [Olio extravergine di oliva](#) q.b.

Un'ottima pasta con salsicce, pomodori ciliegini e i vivaci friggiteLLi: ogni boccone profuma di estate mediterranea.

Difficoltà: **facile**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **50 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Iniziate sciacquando i friggiteLLi sotto l'acqua corrente, poi puliteli eliminando il picciolo e incidendoli per il lungo. Eliminate i semi interni e tagliate in pezzi i friggiteLLi più grandi.

Prendete le salsicce ed eliminate il budello. Sgranatele o tagliatele al coltello.

In una padella scaldate un filo d'olio evo, aggiungete la salsiccia e fatela rosolare a fiamma dolce finché non si sarà dorata, mescolando di tanto in tanto. Unite i friggitelli ed i pomodori ciliegini, cuocete ancora per qualche minuto mescolando di tanto in tanto.

Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente e salata e scolatela al dente. Unitela ai friggitelli e alla salsiccia e spolverate con abbondante pecorino.

Consiglio dello chef: Se desiderate un gusto più piccante, aggiungete una spolverata di peperoncino. Enjoy!

