

Troccoli salsiccia e finferli



Buon inizio settimana! Tutto bene...??!

Io...abbastanza...il periodo no sembra stia andando meglio..

Ci sono dei giorni in cui ho voglia di cucinare, altri meno...qualche giorno fa però, complici dei finferli visti al super, freschissimi e polposi, ho preparato questa magnifica pasta...che ci ha fatto quasi da piatto unico. La ricetta

l'avevo vista su Cucina Moderna del mese di Settembre, lì erano stati utilizzati dei cavatelli freschi, ma anche con questo formato di pasta il tutto si è legato egregiamente.

Ve la consiglio davvero, essa racchiude in sè meravigliosamente i profumi ed i sapori dell'autunno...

Ingredienti:

Dosi utilizzate per 3 persone

pasta fresca formato troccoli gr.250

150 gr.salsiccia

250 gr.finferli

uno spicchio di aglio

40 gr.di olive taggiasche (la ricetta le prevedeva snocciolate, ma io le ho messe intere)

250 gr.polpa di pomodoro (io ho utilizzato lo stesso peso di pomodori pachino tagliati a spicchi)

mezza cipolla bianca (la ricetta originale prevedeva uno scalogno)

sale – pepe

olio d'oliva

Preparazione:

Tritate finemente la cipolla (o lo scalogno) e soffriggetela in un tegame antiaderente con lo spicchio d'aglio, che poi appena doratosi butterete via; unire la salsiccia sbriciolata e farla rosolare.

Unire successivamente anche i finferli ben puliti, tagliando i più grossi a fettine se necessario, e lasciarli insaporire. Versare nel tegame la polpa di pomodoro (o i pomodori freschi come nel mio caso, tagliati a spicchi)...



...e le olive, e cuocere a fuoco dolce per una ventina di minuti.

Infine regolare di sale e di pepe.

Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, scolarla e rovesciarla nel tegame col condimento; mescolare bene e servire.



Alla prossima, un abbraccio!!!!



Pensieri e pasticci