



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pennette alle Verdure Piccanti



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 300 g di pennette rigate
- 200 g patate
- 150 g spinaci bolliti
- 'nduja
- salsiccia calabrese
- rosmarino
- salvia
- olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Pennette alle Verdure Piccanti

Passo 1.

Questa ricetta va realizzata con un prodotto tipico della Calabria: la 'nduja, un morbido misto di carne di maiale e peperoncino piccante.

Passo 2.

Fate soffriggere nell'olio la 'nduja e gli spinaci a pezzetti.

Passo 3.

Cuocete la pasta insieme a dei cubetti di patate (che avrete precedentemente pelato e tagliato).

Passo 4.

Versate poi il tutto nella padella del soffritto.

Passo 5.

Il piatto, da servire ben caldo, può essere decorato con le fettine di salsiccia.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)