



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

Fusilli alla salsiccia



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 400 gr di farina
- 4 uova
- 400 gr di salsiccia
- 400 gr di pomodori
- olio extravergine d'oliva
- ricotta salata grattugiata
- peperoncino
- sale

Preparazione Fusilli alla salsiccia

Passo 1.

Preparate una farina di farina.

Passo 2.

Mettetevi sopra le uova sbattute ed un pizzico di sale ed un cucchiaino d'olio.

Passo 3.

Impastate e fate riposare l'impasto ottenuto per mezz'ora.

Passo 4.

Formate dei cilindri di una ventina di centimetri.

Passo 5.

Con un filo da maglia formate dei fusilli rotolando la pasta, e facendo attenzione che restino bucati al centro.

Passo 6.

Preparate una salsa con la salsiccia e il pomodoro.

Passo 7.

Fate cuocere i fusilli e conditeli con la salsa.

Passo 8.

Mettete la pasta nei piatti di portata ed aggiungete il peperoncino tritato e la ricotta salata.

Note

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