



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003373 - Ricetta d'Autore

Registrata in data **18 Mag 2020 alle ore 11:33**

da **ARTIGIANI SCOTTO**

Livello di difficoltà: **Facile**

Piatto tipico della stagione: **Inverno**

Pasta mista nduja e fagioli

Un piatto semplice della tradizionale cucina campana ma interpretato da noi in una versione che abbraccia anche la Calabria con un prodotto che è il simbolo più riconosciuto di quella terra ... la nduja di Spilinga.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

300 g g Pasta mista
200 g Fagioli cannellini
10 g Nduja di Spilinga
Q.b. Cipolla
Q.b. Sedano
Q.b. Vino bianco
Q.b. Olio extravergine d'oliva
Q.b. Sale

Strumenti di cottura

1 pentola alta

Preparazione

Soffriggere cipolla e sedano poi aggiungere la nduja sfumare con un po' di vino bianco. Una volta che il vino sia evaporato aggiungere i fagioli (messi a mollo precedentemente). Far soffriggere, aggiungere abbondante acqua. Salare e calare la pasta mista nella stessa pentola e risottare fino alla cottura della pasta.

Buon appetito