MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001863
Registrata in data 11 Dic 2017 alle ore 17:07
da IPSSEOA DUCA DI BUONVICINO

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Salsiccia e friarielli

Secondo tipico della cucina napoletana realizzato da Luigi Fiorillo.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 6 persone

n. 6 salsicce (da g.120)
25 cl olio EVO
n. 4 fasci di friarielli
peperoncino q.b.
n. 2 spicchi d'aglio
sale q.b.

Prodotti utilizzati

Friarielli
Salsiccia a punta di coltello

Strumenti di cottura

Padella

Preparazione

Mondare i friarielli, togliendo i gambi e le foglie più rovinate. Nel frattempo mettere la salsiccia in una padella e coprire di acqua. Cuocere ancora per circa 15 minuti. Eliminare tutta l'acqua e, nella stessa padella unire l'olio, uno spicchio di aglio schiacciato, lasciando rosolare lentamente il tutto per circa 10-15 minuti. In una padella a parte, lasciare rosolare l'altro spicchio di aglio schiacciato nell'olio, unire i friarielli, salare e coprire. Appena i friarielli si sono leggermente ammosciati, scoprire, profumare con il peperoncino e continuare la cottura a fuoco vivace per altri 5 minuti circa. Unire le salsicce nella padella con i friarielli e lasciare insaporire per altri 5 minuti. Servire caldo.