MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002765 - Ricetta di tradizione
Registrata in data 07 Feb 2019 alle ore 10:47
da GIUSEPPE PUGLIESE

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

Scialatielli al Pezzente

Piatto dagli ingredienti semplici e genuini, ricco di sapore che richiama la tradizione contadina del luogo. Antica ricetta tramandata da mia zia Clorinda, immancabile presenza nelle nostre domeniche in famiglia.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

n.4 salsicce Pezzente
1,4 lt passata di pomodoro
80 ml olio extravergine d'oliva
1/2 cipolla rossa di Tropea
20 cl di vino Barbera del Sannio
400 g di pasta scialatielli
sale q.b.

Strumenti di cottura

Tegame in terracotta

Preparazione

Per il sugo: cospargere il fonfo della pentola con olio EVO, rosolare la cipolla rossa, precedentemente sfogliata, per circa 5 minuti per poi eliminarla. Aggiungere le 4 salsicce Pezzente, farle rosolare per circa 7-8 minuti bucando la salsiccia con la forchetta, aggiungere il vino Barbera del Sannio e aspettare che sfumi per circa 15 minuti. Aggiungere la passata di pomodoro e sale q.b. Cuocere a fuoco lento per circa 2 ore.
Preparazione del piatto: mescolare e saltare la pasta precedentemente cotta insieme al sugo, riporre lo scialatiello nel piatto e su di un lato appoggiare la salsiccia Pezzente, coprire il tutto con un cucchiaio di sugo aggiuntivo e servire. Aggiungere parmigiano reggiano 30 mesi di stagionatura a discrezione.

Vino consigliato

Vino Barbera del Sannio