

CONCHIGLIE CON SALAME

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- sale
- rosmarino
- burro (30gr)
- pomodori pelati (100gr)
- 2 cipolle
- cavolfiore (350gr)
- 3 foglie di salvia
- conchiglie (400gr)
- salame cacciatorino (100gr)

Come si prepara

Mettere sul fuoco una pentola d'acqua salata e lessare il cavolfiore per 20 minuti circa.

In un tegame tagliare a velo le cipolle e farle appassire nell'olio e nel burro, insieme ad un trito di foglie di salvia e di aghi di rosmarino.

Unire poi il salame tagliato a rondelle e dopo 3 minuti aggiungere i pomodori pelati spezzettati.

Aggiungere il cavolfiore lessato e tagliato a pezzetti e proseguire la cottura, a fuoco basso e a recipiente coperto, per 20 minuti.

Nel frattempo mettere a bollire l'acqua salata per la pasta: cuocerla al dente, scolarla bene, versarla in una zuppiera e condirla con il sugo preparato, mantecando con cura.

Difficoltà: 2

Tempo: 60

Tags

salumi, pasta corta, conchiglie con salame, conchiglie

