Cavatieddi al Sugo di salsiccia e piselli

Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Cavatieddi (pasta corta di grano duro siciliana): 320 gr
- Cipolla: 20 gr
- Olio extravergine d’oliva: q.b.
- Olio piccante: q.b.
- Piselli: 100 gr
- Sale: q.b.
- Salsiccia: 200 gr
- Vino: q.b.

Preparazione

Rosolate la cipolla con poco olio extra vergine d’oliva nella padella e, appena scaldato, aggiungete la salsiccia privata della pelle e ridotta in pezzetti grossolani. Appena rosolata la salsiccia bagnate col vino e lasciate evaporare. Quando sarà quasi asciutto aggiungete i piselli ed eventualmente un po’ di acqua calda.

Appena i piselli si saranno scottati, aggiungete la **passata Rustica Pomì** e i pomodori a cubetti e lasciate cuocere a fuoco basso.
A fine cottura aggiustate di sale, aggiungete un filo d’olio piccante (o in alternativa del peperoncino piccante). Cuocere i cavatieddi in abbondante acqua salata e, una volta cotti, scolateli e fateli saltare in padella con il sugo.

For this recipe we used:

Passata Rustica 100 gr