

PENNETTE PICCANTI CON CAPOCOLLO

Ecco un primo piatto invitante e ricco di sapore per un pranzo all'insegna dell'abbondanza: pennette con il capocollo arricchite dal peperoncino piccante. Il capocollo è un salume tipico dell'Italia centro-meridionale, preparato con parte della spalla e, come fa intendere il nome, con la parte superiore del collo vicino al capo del maiale

Ingredienti per 4 persone • Capocollo di maiale: g 200 • Pennette: g 300 • Mezza cipolla • Un peperoncino • Mezzo bicchiere di vino bianco • Polpa di pomodoro: g 200 • Un ciuffo di prezzemolo • Uno spicchio di aglio • Olio extravergine di oliva • Sale

Tagliate il capocollo di maiale a striscioline. In una padella con un filo di olio soffriggete la mezza cipolla affettata e l'aglio tritato, unite il capocollo, rosolate, bagnate con il vino bianco, sfumate, versate la polpa di pomodoro e il peperoncino a

pezzetti, cuocete a fuoco moderato per 15 minuti e aggiungete il prezzemolo tritato. Cuocete le pennette in acqua salata, scolatele e amalgamatele con il sughetto.

Tempo di preparazione: 20 minuti

FACILE

