

FILEJA CON LA 'NDUJA

rivisitazione di Anna Moroni
in esclusiva per Acqua&Sapone



Difficoltà: bassa



Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di cottura: 25 minuti



Ingredienti (4 persone)

400 g di fileja

4 cucchiaini di 'nduja

una cipolla rossa piccola, tritata finemente

2 pomodorini

pecorino grattugiato

olio

sale

PREPARAZIONE

In una padella scaldare 3-4 cucchiaini d'olio, unire la cipolla e farla imbiondire. Aggiungere la 'nduja sminuzzata, fare colorire, unire i pomodorini divisi a metà e privati dei semi, cuocere per 10 minuti. Aggiustare di sale e allontanare dal fuoco. In una pentola capiente, cuocere i fileja in abbondante acqua bollente leggermente salata scolarli, trasferirli in un piatto da portata, condirli con il sugo e il pecorino. Servire subito.