

Ricetta: Salsiccia e friarielli

Author: WWW.MISYA.INFO

Salsiccia e friarielli e' un piatto tipico napoletano, nonché il secondo piatto per eccellenza della domenica partenopea. Credo di averlo detto in più di un'occasione, ma lo ripeto nel caso in cui qualcuno ancora non lo sapesse, i friarielli sono una tipica verdura campana simile alle cime di rapa, dal gusto un po' amarognolo, un detto dice "A sasicc' e' 'a mort d' 'o friariell' " (La salsiccia e' la morte dei friarielli) e infatti si servono spesso insieme. Amiche vi lascio alla ricetta di oggi e vado a godermi un po' di neve ;)

Ingredienti per 4 persone:

- 4 salsicce
- 3 fasci di friarielli
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- vino bianco
- olio evo
- sale

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 30 min

Tempo totale: 45 min

Procedimento per preparare salsiccia e friarielli

Mondate i friarielli, togliendo i gambi e le foglie più dure.

Cuocete le salsicce in una padella con un filo d'acqua.

Dopo circa 10 minuti, con la forchetta punzecchiate le salsicce.

Eliminate l'acqua e aggiungete un filo d'olio, poi sfumate con il vino bianco e fate rosolare per circa 10 minuti.

In una padella a parte, fate rosolare uno spicchio di aglio e un peperoncino nell'olio.

Mettete i friarielli, salate e coprite con un coperchio.

Appena i friarielli saranno ammorbiditi (ammosciati in napoletano), togliete il coperchio e continuare la cottura a fuoco vivace per altri 5 minuti circa.

Unite le salsicce nella padella con i friarielli e lasciare insaporire per altri 5 minuti.

Servite salsiccia e friarielli in un piatto da portata.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO