

Strozzapreti con salsiccia e cime di rapa *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Mettete l'aglio a rosolare in un filo di olio. Sgranate le salsiccie ed aggiungetele in padella. Sfumate con un pò di vino bianco e lasciatele cuocere. Togliete lo spicchio di aglio. A parte sbollentate le cime di rapa in acqua bollente. Dopo 5 minuti, scolatele ed aggiungetele alla salsiccia. Regolate di sale e pepe, tagliuzzate leggermente le rape e mescolate con un cucchiaino di legno onde amalgamare il tutto. Se gradito, aggiungete del peperoncino. Cuocete la vostra pasta fresca nella stessa acqua di cottura delle cime di rapa. Scolate quindi la pasta ed aggiungetela al sugo preparato. Mescolate bene, spolverizzate leggermente con del grana e servite subito.

Consigli

Se non trovate gli strozzapreti provate a preparare questo primo piatto con altri formati di pasta fresca come le trofie oppure le orecchiette. Inoltre, se volete dare carattere al vostro primo piatto, aggiungete abbondante peperoncino. Se ci sono bambini a tavola invece evitatelo.

Curiosità

L'etimologia del nome "strozzapreti" è incerta, e vi sono diverse teorie al riguardo. Una suggerisce che questo formato di pasta ricordasse vagamente i lacci delle scarpe con i quali, durante il rigido dominio pontificio, si usava strozzare i preti. Un'altra teoria suggerisce più genericamente che i preti, golosi di cibo come notoriamente erano, mangiassero di questa pasta sino ad ingozzarsi. Una terza teoria vuole che, sempre in epoca pontificia, le famiglie dovessero pagar tributo allo stato pontificio anche sotto forma di uova, e quindi le massaie si trovavano ad impastare la pasta solo con acqua e farina, e mentre lo facevano auguravano al prete di strozzarsi. Infine, un'ultima teoria suggerisce che fossero i mariti stessi - fortemente anticlericali - ad augurare ai preti di strozzarsi, quando le mogli offrivano a questi ultimi abbondanti piatti di pasta fresca fatta in casa.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Strozzapreti 250 grammi

Salsicce 150 grammi

Cime di rapa 500 grammi

Peperoncino (se gradito)

Aglio 1 spicchio

Olio extra vergine di oliva (q.b.)

Grana (una spolverizzata)

Vino bianco