



Pasta fresca - Maccheroni di casa con salsiccia e peperoni - [Visualizza sul sito](#)
di Happy fairy

primi piatti - peperoni - salsiccia - pasta fresca

(per 4 persone)

Ingredienti per la pasta:

400 g di farina
200 g di acqua

Attrezzatura: un ferro da calza sottile

Ingredienti per il sugo:

1 peperone rosso
1 peperone verde
1 peperone giallo
1 cipolla
200 g di salsiccia
3 cucchiaini di olio d'oliva
1 tazza di panna
4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
sale e pepe q. b.

Procedimento per la pasta: impastate la farina con l'acqua fino ad ottenere un'impasto sodo, ma morbido ed elastico. Formate tanti cordoncini che poi andrete a tagliare a tocchetti. Prendere un tocchetto ed arrotolarlo intorno al ferro fino ad ottenere un cilindretto lungo 4.5 cm ca. Lasciare un pò ad asciugare.

Per il sugo: lavate ed asciugate i peperoni; poi, dopo averli ripuliti dei semi, del picciolo e dei filamenti, tagliateli a listarelle sottili.

Tritare la cipolla; rosolatela in olio; aggiungetevi i peperoni e lasciateli appassire dolcemente nel soffritto. Appena cotti, sbriciolatevi al centro la salsiccia pelata e tatela rosolare, pestandola e sminuzzandola con un mestolo di legno. Infine aggiungere la panna.

Lessate la pasta, scolatela e mantecatela con il condimento