



Fileja con la Nduja



Ingredienti per 4 persone:

Tempo di preparazione :Meno di un ora

Difficoltà : Bassa

- 500gr di Fileja Calabrese
- 1 cipolla (meglio se rossa di Tropea)
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 scatola di pelati o preferibilmente pomodoro fresco 300gr circa
- 250gr di 'nduja
- pecorino (o in alternativa parmigiano)
- Pepe nero
- olio extra vergine d'oliva (preferibilmente calabrese anche questo)
- sale.

Preparazione:

Riscaldare l'olio in una padella abbastanza capiente e fate rosolare la cipolla tritata precedentemente. Subito dopo aggiungete la n'duja e fate amalgamare velocemente tutto l'insieme aggiungendo il vino bianco lasciandolo sfumare a fuoco vivo.

Tagliate a pezzettini i pelati o il pomodoro fresco e mescolate un pò aiutandovi con un cucchiaino di legno. A fuoco lento lasciar cuocere, mescolando di tanto in tanto, per un quarto d'ora circa.

Nel frattempo cuocete in abbondante acqua la fileja e scolatela al dente. Versate e saltate il tutto nella padella del sugo unendo il pecorino e un pizzico di pepe nero in polvere. Servite subito e buon appetito.

Per acquisti o per visionare la vasta gamma di prodotti tipici calabresi visitate il nostro sito:

www.sfizidicalabria.it