Fusilli giganti al mais e peperoni. Big Mac? No…BIG PASTA!

Buongiorno?!?!?!

Mhhhh, mica tanto!

Nonostante gli amuleti e gli scongiuri neanche stavolta il sole ce l'ha fatta a reggere per l'intero week end e oggi (anzi, diciamo da ieri sera) ancora nuvole e pioggia, pioggia e nuvole…**CHE P…EEEEEEEEEEEE**! E io che avevo anche programmato per il pomeriggio una bella passeggiata in campagna con tanto di macchina fotografica!

Ma dove…dove…al più ci andiamo con le pinne, altro che clicke clicke alla primavera in fiore!

Per consolarmi un po' il sole me lo riporto nel piatto, col giallo oro dei chicchi di mais che mi mette addosso una sana allegria (nonostante la mia mamma continui a chiamarlo "becchime per galline") e per completare da megalomani pure la pasta gigante ci aggiungo…alla faccia della pioggia, uffi!

Fine dello sclero meteo!

Ohi ohi…mi sta venendo un dubbio! Ma non sarà che mi porto iella da sola co 'sta primavera nel piatto!? Non è che quella vera si è offesa e per farmela pagare sta

dando forfait!?

No eh, allora ditelo! La prossima volta cucino…nero!

Fusilli al mais e peperoni

Print
Prep time
15 mins
Cook time
30 mins
Total time
45 mins

Per 4 persone
Author: Federica
Recipe type: Primi piatti
Serves: 4
Ingredienti

- 320 gr di fusilli giganti
- 2 fettine di arista (stavolta ho usato un pezzetto di filetto di maiale che dovevo smaltire)
- 4-5 cucchiai di mais in scatola
- ½ peperone rosso
- 1 scalogno
- prezzemolo
- marsala secco
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Tagliare a dadini le fettine di arista e il peperone.
2. Affettare al velo lo scalogno, farlo rosolare in un’ampia padella con 3-4 cucchiai di olio.
3. Unire il peperone, la carne e mescolare fino a che questa comincerà a prendere colore. Sfumare con un goccio di marsala, lasciar evaporare, aggiungere un

trito finissimo di prezzemolo.

4. Regolare di sale e lasciar cuocere a fuoco basso per una decina di minuti, fino a che la carne sarà cotta.
5. Aggiungere qualche cucchiaio di acqua calda se necessario.
6. Sgocciolare il mais dal liquido di conservazione, sciacquarlo e mescolarlo al condimento di carne e peperone, lasciando sul fuoco ancora per qualche istante.
7. Nel frattempo lessare la pasta in acqua bollente salata, scolarla al dente, trasferirla nella padella con il condimento e spadellarla velocemente.
8. Servire subito, aggiungendo a piacere del parmigiano a scaglie sottili (che io non ho messo).

Un abbraccio a tutti, buona settimana.