

# Pipe indiavolate con salame e provolone piccanti. Something Red: Hot very hot



Buongiorno ragazzi come state?

Dopo una piccola pausa oggi ritorna in scena "Something Red" questa volta in versione salata. E meno male avevo detto mi sarei fermata al terzo atto!

Ma riuscirete a sopportarmi ancora?

In verità la ricetta di oggi di rosso in sè ha un po' poco ma il rosso è il colore che solitamente si associa al piccante e in quanto a piccante questa pasta direi che ne ha da vendere.

Chi ormai mi conosce almeno un po' sa che oltre alla passione per la cannella, sono in eterna simbiosi anche con il peperoncino, insomma un Calimero-Grisù e vi assicuro che la proposta di oggi vi lascerà letteralmente a bocca aperta.

Venite con me a scoprire come? Come on...

Pipe indiavolate con salame e provolone piccanti

Print

Prep time

10 mins

Cook time

20 mins

Total time

30 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Serves: 4

Ingredienti

- 300 gr di pipe rigate
- 5-6 pomodori secchi
- 100 gr di salame piccante tagliato spesso, da fare a dadini
- 100 gr di provolone piccante
- una manciata di olive nere snocciolate
- rucola q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- origano
- 1 bustina di zafferano
- olio evo
- sale
- peperoncino in polvere (facoltativo)

Procedimento

1. Tagliare il formaggio e il salame a cubett.
2. Dissalare bene i pomodori secchi e tagliarli a pezzetti.
3. Tagliare le olive a rondelle.
4. Preparare il sugo facendo rosolare in una padella lo spicchio d'aglio schiacciato con 2 cucchiai di olio, aggiungere i cubetti di salame e il trito di pomodori secchi e lasciar cuocere a fuoco dolce per circa 5

minuti, mescolando di tanto in tanto.

5. Prima di togliere dal fuoco unire le olive, eliminare l'aglio e tenere in caldo.
6. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata in cui sarà stato sciolto zafferano, scolarla al dente, trasferirla nella padella con il condimento, unire qualche cucchiaio di acqua di cottura, una spolverata di origano e lasciar insaporire a fiamma vivace fino a che il fondo è ritirato.
7. Fuori dal fuoco aggiungere il provolone, la rucola spezzettata, a piacere una spolveratina di peperoncino (se la volete davvero "indiaiolata"; io sì!) e un giro di olio crudo, mescolare bene, coprire e lasciar riposare per qualche istante prima di servire.



Ed ora ragazzi, prima di salutarvi qualche newwwwws!

Tre splendidi Candy ci/vi aspettano.

Se non lo avete ancora fatto, partecipate al simpatico giochino di Zucchero&Farina indovinando quanti anni compie la nostra dolcissima amica. Qui trovate tutti i dettagli.

E come perdere lo ZucCandy più simpatico del web, quello della mitica Simo, che come etrae a sorte lei nessuno mai! Ma avete visto cosa si è inventata stavolta la nostra birba ^\_\_^? In palio una deliziosa tegolina decoupata fatta con le sue magiche manine e 3 semi di melo cotogno giapponese che io già sogno di vedere alto e

frondoso nel mio giardino! giardino...quale giardino?...ho il giardino e non lo sapevo?  
vabbè...che importa, basta crederci no?

Dulcis in fundo, per farci gli auguri di Natale andate a scoprire cosa ha preparato per noi la dolcissima SimoViola. Fate un giretto nel suo blog, scoprirete un mondo di dolcezze, a cominciare dalla padrona di casa, e non lo lascerete più, garantito.

Allora che aspettate...forza che il tempo stringe!

Ora ho davvero finito, un bacione a tutti e alla prossima...