

Penne alla 'Nduja di Spilinga

Ingredienti per 4 persone:

500 g di penne
1 peperone giallo di piccole dimensioni (o 1/2 se grande)
1 cipolla (meglio se rossa di Tropea)
1 bicchiere di vino bianco secco
1 scatola di pelati
un pizzico di zucchero
250 g di **'nduja**
pecorino, olio, sale.

Preparazione:

Scaldare in una padella l'olio, e saltare un po' il peperone tagliato a pezzetti e la cipolla tritata, aggiungere la 'nduja, mescolare velocemente il tutto, aggiungere il vino bianco e lasciare sfumare. Unite il pomodoro, riducendolo grossolanamente a pezzetti (va bene schiacciare i pelati con il mestolo di legno, ad esempio), aggiungere lo zucchero, abbassare la fiamma, e lasciare cuocere, mescolando di tanto in tanto, per un quarto d'ora. Cuocere nel frattempo le penne, e scolarle al dente. Versare le penne nella padella del sugo e saltare un po', unendo il pecorino.