

## Trofie con salsiccia e peperoni *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Mettiamo l'aglio intero a rosolare con un filino di olio. Togliamo tutta la salsiccia dal budello ed aggiungiamola in padella a pezzetti. Lasciamo rosolare. Sfumiamo con il vino bianco. Tagliamo i peperoni a dadini e aggiungiamoli in padella. Portiamo a cottura mantenendo la fiamma vivace, in modo che i peperoni rimangano leggermente croccanti (ma non crudi). Regoliamo di sale e di pepe. Tritiamo il prezzemolo. Cuociamo le trofie in acqua bollente salata. Coniamo con il sugo preparato aggiungendo prezzemolo e grana. Mescoliamo bene e serviamo calde.

### Consigli

Per preparare al meglio questa ricetta, vi diamo due consigli: il primo è di togliere la salsiccia dal suo budello prima di metterla in padella. Non tagliuzzatela in padella con il budello, ma sgranatela prima quindi. Il risultato sarà migliore! Il secondo consiglio che vi diamo è invece il seguente: se avete tempo, arrostite i peperoni e pelateli per bene prima di procedere alla preparazione della ricetta. L'esito sarà ancora migliore!

### Curiosità

Forse non tutti sanno che le trofie sono un formato di pasta tipico della Liguria ed in particolare della cittadina di Sori, in provincia di Genova. Il loro nome sembra risalire al termine dialettale genovese "strufuggià", che vuol dire strofinare, e che richiama il gesto che si fa proprio per arrotolare la pasta con le mani dando vita appunto alla trofie. Ma questa non è l'unica spiegazione etimologica che si dà del nome trofie: esso potrebbe anche derivare dal verbo torcere, o ancora dal greco trophe che vuol dire nutrimento.

### Informazioni

**Preparazione** 20 minuti

**Cottura** 20 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Trofie** 500 grammi

**Peperoni** (3 peperoni di colori misti)

**Salsicce** 200 grammi

**Prezzemolo** (un ciuffetto di prezzemolo fresco)

**Vino bianco** (mezzo bicchiere di vino bianco)

**Sale**

**Pepe**

**Grana** 30 grammi

**Aglio** 1 spicchio

**Olio extra vergine di oliva**