

Filei calabresi con nduja y salame silano piccante



Se cortan las berenjenas a cubos y se fríen. Una vez fritas se sacan y se añade una pizca de sal y se dejan en un colador para que pierdan aceite. Se corta el salame silano piccante en rodajas de unos 5 mm. y después se cortan por la mitad, obteniendo una forma de media luna.

En una sartén con un poco de aceite de oliva se sofríe unos dientes de ajo con el salame cortado, posteriormente se añade unos tomates pelados "Divella" y tomates secos de la Calabria en aceite de oliva. Se deja cocinar todo durante unos 15 minutos. Se añade las berenjenas y al cabo de uno 5 minutos añadir los filei (fusilli) y dejarlos amalgamar con la salsa.

Servirlos en un plato con unas hojas de albahaca y un poco de queso de cabra curado.

¡Buon Appetito!