

FILEJA, DI SEMOLA DI GRANO DURO, CON SUGO ALLA CIPOLLA ROSSA E 'NDUJA

IT

1. In una pentola capiente portare ad ebollizione 2 litri di acqua (se si utilizza meno acqua regolare il sale in proporzione).
2. Nel frattempo mettere a scaldare, in una padella a fuoco basso, l'**Olio extra vergine di oliva**, il **Sugo alla cipolla rossa** e la **'Nduja**. Far scaldare fino a che la 'nduja non risulta sciolta completamente.
3. Quando l'acqua per la pasta bolle aggiungere i **Cristalli di sale marino**. Attendere che l'acqua riprenda a bollire ed aggiungere la **Fileja**, avendo l'accortezza di mantenere il bollore dell'acqua al minimo e di mescolare la pasta dolcemente, così da evitarne la rottura.
4. Per ottenere una perfetta cottura al dente cuocere la fileja per 10 minuti (proseguire la cottura per qualche minuto nel caso si desideri una consistenza più morbida).
5. Scolare la pasta e metterla direttamente nella padella del sugo. Mescolare dolcemente per 1 minuto a fuoco basso.
6. Disporre la pasta sui piatti.