

## MACCHERONI RICOTTA E SALSICCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroni,
- 300 g di salsicce,
- 200 g di ricotta,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 60 g di olio d'oliva,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- sale,
- pepe.

Bollire le salsicce nell'acqua; quando l'acqua sarà evaporata, farle rosolare ancora con il vino.  
Tagliare le salsicce a rondelle, unirle alla ricotta e stemperare con 2 cucchiaini di acqua tiepida.  
Cuocere i maccheroni, condirli con il composto di ricotta, salare, pepare e cospargere di parmigiano grattugiato.