

## NASTRINI ALLA SALSICCIA CON RUCOLA E POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo nastrini,
- 200 g di salsiccia fresca,
- 4 pomodori,
- 1 mazzetto di rucola,
- 1 pizzico di peperoncino,
- 1 scalogno,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Mentre l'acqua bolle, rosolare in poco olio lo scalogno tritato finemente, unire la salsiccia sbriciolata, un pizzico di peperoncino, saltare tutto per pochi minuti e infine aggiungere una dadolata di pomodori maturi. Spegnere il fuoco, aggiustare di sale e condire la pasta al dente, completando con la rucola tagliata.