

PASTA CON LA SALSICCIA 1

Ingredienti per 4 persone:

- pasta tipo spaghetti,
- salsicce di Perugia,
- panna,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mettete in una casseruola con un filo d'olio le salsicce tagliate a pezzettini, fatele rosolare un po' a fuoco vivo, quindi aggiungete un po' d'acqua e fatele andare a pentola coperta per 15-20 minuti.

Alla fine aggiungete la panna, salate e pepate.

Nel frattempo preparate la pasta nel solito modo.

Quando è pronta scolatela e ripassatela un attimo nel condimento.

Servite con un buon vino rosso che in questi casi è d'obbligo.