

PENNETTE RADICCHIO E SALSICCIA DI ALESSANDRA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- vino rosso
- sale
- 1 cipolla
- radicchio rosso
- salsiccia fresca (500g)
- penne (300g)
- pepe

Come si prepara

Mettere sul fuoco una pentola d'acqua e non appena bolle buttare giù le penne.

Nel frattempo fare un soffritto di cipolla e aggiungere la salsiccia a cui è stato precedentemente eliminato il budello.

Fare soffriggere per qualche minuto, sminuzzando la salsiccia con l'aiuto di un cucchiaio di legno.

Aggiungere il radicchio lavato e tagliato e sfumare con un bicchiere rosso. Lasciare andare per 5 minuti.

Scolare le penne, unire il sugo e far saltare per un paio di minuti. Aggiustare di sale e pepe.

A piacere aggiungere del grana o anche della panna con una grattatina di noce moscata.

Difficoltà: 1

Tempo: 30

Tags

ricetta utente, pasta corta, salsiccia, primo, radicchio



