

SALSICCE E PROVOLA DI MARIKA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- sale
- 1 cipolla
- vino bianco (125ml)
- pomodori pelati (200gr)
- 8 salsicce fresche
- provola affumicata (500gr)
- peperoncino (1gr)

Come si prepara

In un ruoto, far soffriggere la cipolla a fuoco moderato.

Togliere il ruoto dal fuoco e aggiungere la salsiccia spezzettata con le mani, togliendo la pelle.

Far soffriggere le salsicce aggiungendo il peperoncino, a fuoco vivo, mescolando spesso.

Spruzzare di vino bianco e far evaporare. Aggiungere i pomodori pelati a pezzetti, salare e far cuocere a fuoco lento per qualche minuto. Nel frattempo tagliare la provola a dadini.

Scolare la pasta al dente e condirla direttamente nel ruoto a fuoco moderato.

Aggiungere i dadini di provola girando con cura e passare in forno caldo per pochi minuti, il tempo necessario a far sciogliere un po' la provola.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags

pasta corta, primo, Salsicce e provola



