

SPAGHETTI GUSTOSI DI BARBARA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- sale
- mezza cipolla
- vino bianco (125ml)
- pomodori pelati (50g)
- salsiccia fresca (130g)
- spaghetti (200g)
- Parmigiano Reggiano (25g)

Come si prepara

Far soffriggere un pezzo di cipolla nell'olio, quando sarà dorata aggiungete i pomodori pelati e tagliati a cubetti, salare e lasciar cuocere qualche minuto.

Aggiungere la salsiccia spellata e sbriciolata, bagnare con il vino bianco e far cuocere per circa 10 minuti.

Intanto preparare gli spaghetti e quando saranno cotti, condirli con il sugo appena preparato. Spolverare di Parmigiano.

Tempo: 20

Gradimento: 4

Tags

pasta lunga, salsiccia, spaghetti, primo, Spaghetti gustosi