

orecchiette salsiccia e rucola



200 gr di orecchiette fresche

3 capi di salsiccia di maiale doppia

cipolla

olio

vino bianco

pomodorini

basilico o rucola

cacio o parmigiano

Far soffriggere a fiamma media con MC olio cipolla e salsiccia sbriciolata, aggiungere un pò di vino e far sfumare con MC, mettere le orecchiette e l'acqua per cottura, in questo caso un bicchiere essendo fresca e il sale, appena esce il vapore abbassare e calcolare il tempo di cottura della pasta. Un paio di minuti prima mettere qualche pomodorino (in precedenza li ho sbollentati e privati della pellicina, ma se piacciono anche a crudo) e basilico. Impiattare e cospargere con cacio.

Ricette di : Luana Pierri