

PRIMI PIATTI

Pasta salsiccia e cipolla caramellata



Se cercate un primo piatto dal sapore eccezionale, che sia però facile da fare vi proponiamo di realizzare la ricetta della **pasta salsiccia e cipolla caramellata**. Un primo certo che verrà amato da chi adora perché ce n'è tanta ma superato ciò è un piatto straordinario in cui la pasta di amalgama in maniera perfetta al condimento.

La salsiccia e la cipolla caramellata sono assieme un connubio sempre vincente, che spesso troviamo nei panini...ma sappiate che anche con la pasta è favoloso!

Provate questa ricetta, il risultato è davvero interessante, perfetto per chi vuole mettere in tavola un ricco e gustoso pasto in poco tempo e con poca spesa. Ecco la ricetta, seguite il passo passo e sarà buonissimo!

Se cercate altri primi facili e veloci, vi proponiamo di provare anche la ricetta della [pasta alla pecoria](#), ottima!

INGREDIENTI

PASTA a piacere - 400 gr

CIPOLLE 4

NDUJA 50 gr

SALSICCIA DI MAIALE 4

VINO BIANCO 100 ml

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare la ricetta della pasta salsiccia e cipolla caramellata per prima cosa tagliate le cipolle, mettetele in un contenitore, aggiungete dell'olio e il sale, coprite con la pellicola trasparente adatta e mettetele nel microonde alla massima potenza per 7 minuti. Nel frattempo in una padella mettete un giro di olio extravergine di oliva e sbuciatevi dentro le salsicce. Fatele rosolare un po' e poi sfumatele con del vino bianco. Quando la parte alcolica sarà evaporata, mettete la 'nduja fatta a pezzi e fatela disfare nella padella. Quando si sarà formato un sughetto aggiungete anche la cipolla e terminate la cottura facendo insaporire il tutto per altri 5 minuti. Bene a questo punto cuocete la pasta, in abbondante acqua salata, scolatela al dente e mescolatela in padella in modo che assorba il condimento, aggiungete anche il parmigiano. Impiattate la pasta salsiccia e cipolla caramellata, aggiungendo se piace altro formaggio.

CONSIGLIO

Quale tipo di cipolla mi conviene utilizzare?

Puoi utilizzare in questo caso tutte le cipolle.

Non ho il microonde come posso fare?

Puoi farle appassire in padella molto lentamente con olio e una tazzina di acqua.

Non ho la 'nduia con cosa posso sostituirla?

Puoi anche non metterla, verrà ugualmente un grande piatto!