

PRIMI PIATTI

Garganelli con salsiccia e zafferano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 gr garganelli
100 g salsiccia piccante
2 peperoni
1/4 di cipolla
panna
prezzemolo
tabasco

PREPARAZIONE

1 In una padella fate appassire la cipolla un un cucchiaio di olio d'oliva, aggiungete la salsiccia piccante, i peperoni tagliati a striscioline sottili.

Aggiungete il sale , il pepe, 1/2 dado vegetale.

Lasciate sul fuoco a fiamma bassa per circa mezz'ora.

Aggiungete la panna il prezzemolo e lo zafferano.

Scolate i garganelli e condite con la salsa.

Servite con qualche goccia di tabasco.