

PRIMI PIATTI

Pasta salsiccia e birra

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

360 g di salsiccia fresca

325 cl di birra

1 confezione di panna da cucina

pepe.

PREPARAZIONE



2 Sbucciare le salsiccie e sbriciolarle in un tegame di cottura.



3 Rosolare bene nel loro grasso, poi aggiungere la birra.



4 Sfumare la birra.



5 A fuoco spento aggiungere la panna e del pepe.



6 Cotta la pasta unirla nel tegame al sugo e mescolare velocemente sul fuoco facendo attenzione a non far asciugare troppo il tutto



7 La pasta pronta.



8 Per il risotto: unire il riso quando la salsiccia è rosolata, tostare il riso, sfumare poi con la birra, portare a cottura con del brodo e aggiungere la panna a fine cottura.