

PRIMI PIATTI

Pasta verza e salsiccia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

200 g di salsiccia
300 g di verza
mezza cipolla
4 cucchiari di olio extravergine di oliva
mezzo bicchiere di brodo di carne
30 g di pinoli
3 cucchiari di grana
300 g di pennette
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliare la verza a striscioline e tritare la cipolla.

Mettete in un padella l'olio e la cipolla e fate rosolare a fuoco basso.

Unite la salsiccia e cuocete bene.

Con il frullatore ad immersione frullare la salsiccia e la cipolla cotte per rendere il sugo più omogeneo.

Unite la verza lavata e il brodo e cuocete coperto per circa 30 minuti, aggiustate di sale e pepe.



2 Mentre la pasta lessa in una pentola con abbondante acqua salata, fate tostare i pinoli con un filo di olio.

Saltare la pasta in padella con il sugo e unite i pinoli ed il parmigiano.

