

PRIMI PIATTI

# Penne piccanti al ragù di salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

- 2 nodi di salsiccia
- 1 spicchio d'aglio
- 1 confezione di salsa di pomodoro a pezzi
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco  
(facoltativo)
- 3 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva
- 1 confezione di salsa di peperoncino  
piccante
- 1 confezione di salsa di pomodori secchi
- 250 g di penne rigate.

## PREPARAZIONE

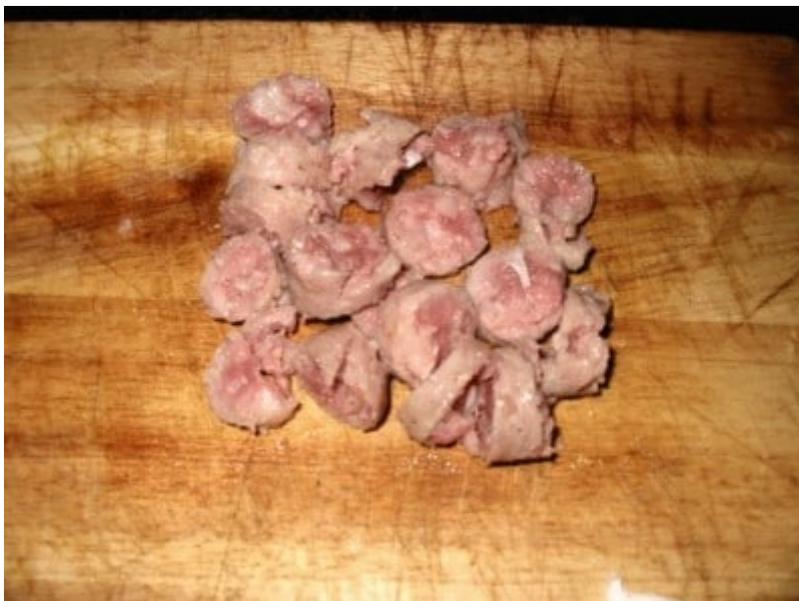
**1** Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Punzecchiare bene la salsiccia e sbianchirla in acqua bollente.



3 Tagliare la salsiccia sbollentata a rondelle di un certo spessore cosicchè conservino una certa consistenza a piatto ultimato.



- 4 Soffriggere le rondelle di salsiccia in olio e aglio, prestando attenzione a non seccarla e sfumare con del vino bianco.



- 5 Mentre l'acqua della pasta bolle, unire alla salsiccia la salsa di pomodoro a pezzi, 1/2 cucchiaino di pomodoro secco e 1/2 cucchiaino di peperoncino piccante, quindi, far amalgamare bene.



6 A questo punto, scolare e condire col sugo ben caldo.



Ricetta per 3 persone.

NOTE