

PRIMI PIATTI

## Rigatoni con salsiccia fresca, salsiccia secca e ricotta di pecora

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

360 g di rigatoni  
2 nodi di salsiccia di maiale fresca  
1 nodo di salsiccia secca  
4 cucchiari di ricotta di pecora  
mezzo bicchiere di vino bianco secco  
1 cipolla  
3 cucchiari di olio evo  
sale e pepe nero.

### PREPARAZIONE



**2** Triare la cipolla grossolanamente.

In una padella mettete la cipolla con l'olio e fate soffriggere.



**3** Unite la salsiccia fresca spellata e a pezzi grossi.



4 Quando sarà colorita aggiungete la salsiccia secca a pezzetti e sfumare con il vino bianco.



5 Unite la ricotta mescolare,aggiustate di sale e pepe nero.



**6** In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

Quando la pasta è al dente trasferitela nella padella con il condimento, mescolare ed impiattare spolverizzando con pecorino o parmigiano.

