

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.

