

PRIMI PIATTI

Speedy pasta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 3 salsicce
- 1 brick di panna da cucina
- 1 cipolla piccola
- 1 bustina di pinoli
- 400 g di pasta corta
- sale
- 3 cucchiai di olio.

PREPARAZIONE



2 Tritare finemente la cipolla, farla soffriggere in una padella con l'olio.



3 Aggiungete le salsicce a pezzettini.



4 Quando si sono leggermente cotte aggiungete i pinoli e un pochino di sale.



5 A cottura ultimata aggiungete la panna e mescolare bene il tutto.



6 Nel frattempo fate lessare la pasta in una pentola con abbondante acqua salata.

Unite la pasta al condimento, fate saltare e servite.

