

SALSE E SUGHI

Sugo alla paprika con verdure e semi di finocchio

LUOGO: Europa / Italia

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

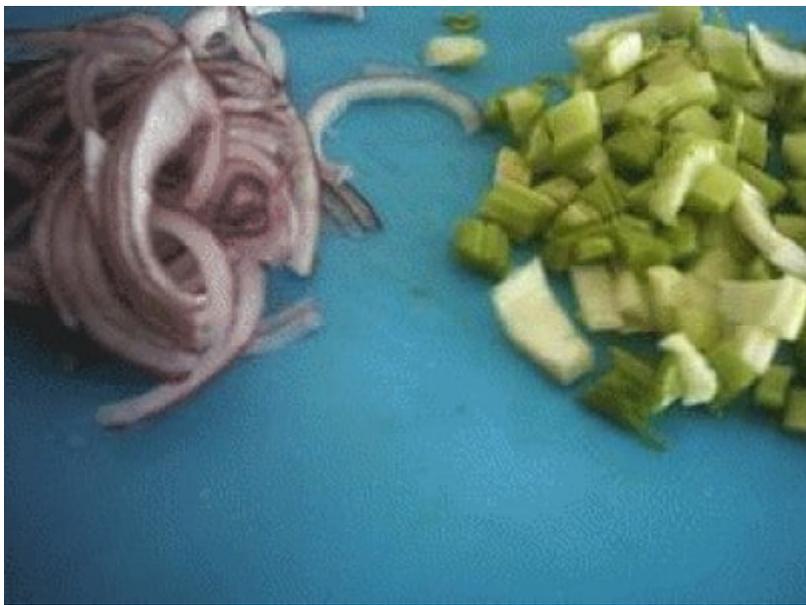


PER 2-3 PORZIONI DI PASTA

1 pomodoro
2 gambi di sedano
1/2 cipolla rossa
1/4 di bicchiere di vino bianco
1 cucchiaino di paprika dolce
1 cucchiaino di semi di finocchio
olio extra vergine d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la cipolla a fettine sottili e il sedano a dadini e metterli in padella con qualche cucchiaino di olio. Aggiungere i semi di finocchio, salare e pepare.



2 Lasciare rosolare le verdure per 5 minuti e poi aggiungere il pomodoro tagliato a cubettini.

Dopo 2-3 minuti sfumare con 1/4 di bicchiere di vino bianco e aggiungere la paprika.

Coprire e lasciare cuocere per 10 minuti mentre cuoce la pasta. Aggiungere acqua tiepida se necessario.



3 Scolare la pasta al dente, mantecarla in padella con il sugo e servire.

