

SALSE E SUGHI

Sugo con panna e salsiccia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SALSICCIE 3

CONFEZIONE DI PANNA DA CUCINA 1

RICOTTA 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 In una padella fate rosolare l'aglio con l'olio.

Unite la salsiccia tagliata a pezzettini e sgranatela.



2 Quando è ben rosolata aggiungete la panna da cucina.



3 Mescolare per bene per amalgamarla alla salsiccia ed unite la ricotta.



4 Amalgamare bene e fate cuocere pochi minuti.

Questo sugo è perfetto con pasta corta.



