

SALSE E SUGHI

Sugo con panna e salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

2 salsicce
1 confezione di panna da cucina
ricotta
1 spicchio d'aglio
olio.

PREPARAZIONE

- 1 Far rosolare in una padella l'aglio con un filo di olio, aggiungere la salsiccia spellata ed a pezzetti, sgranarla bene.



2 Quando la salsiccia risulta ben rosolata aggiungere la panna da cucina.



3 Mescolare bene, unire la ricotta, mescolare e portare a cottura.

