

PRIMI PIATTI

Trenette al peperoncino con sugo di carne e salsiccia piccante

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

Trenette
cipolla
carne di manzo per spezzatino
salsiccia
polpa di pomodoro
peperoncino
olio extravergine di oliva
vino bianco
sale.

PREPARAZIONE

1 Soffriggere la cipolla ben tritata in olio.



2 Mettere a rosolare la carne.



3 Poi aggiungere la salsiccia.



4 Rosolare bene.



5 Sfumare con il vino.



6 Unire la salsa di pomodoro.



7 Aggiustare di sale e peperoncino.



8 Nel frattempo cuocere la pasta.



9 Mettere da parte la carne e le salsicce.



10 Scolare la pasta e condirla con il sugo.

