

PRIMI PIATTI

Tripoline con sugo di salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g tripoline
3 salsicce
8 pomodorini
1 bicchiere vino rosso
scalogno
olio
grana
sale

PREPARAZIONE

1 Soffriggete in una padella capiente l'olio e lo scalogno.

Aggiungete le salsicce sbriciolate ed il vino rosso e fate sfumare per 5 minuti.

Aggiungete i pomodorini tagliati a metà e procedete con la cottura a fiamma non molto

vivace per altri 15-20 minuti.

Spegnete quando il sugo è ben ristretto.

Scolata la pasta, versatela nella padella, mantecate con il grana e servire.