

PRIMI PIATTI

# Pasta salsiccia e cipolla caramellata

di: *Cookaround*



Se cercate un primo piatto dal sapore eccezionale, che sia però facile da fare vi proponiamo di realizzare la ricetta della **pasta salsiccia e cipolla caramellata**. Un primo certo che verrà amato da chi adora perché ce n'è tanta ma superato ciò è un piatto straordinario in cui la pasta di amalgama in maniera perfetta al condimento.

La salsiccia e la cipolla caramellata sono assieme un connubio sempre vincente, che spesso troviamo nei panini...ma sappiate che anche con la pasta è favoloso!

Provate questa ricetta, il risultato è davvero interessante, perfetto per chi vuole mettere in tavola un ricco e gustoso pasto in poco tempo e con poca spesa. Ecco la ricetta, seguite il passo passo e

sarà buonissimo!

Se cercate altri primi facili e veloci, vi proponiamo di provare anche la ricetta della [pasta alla pecoria](#), ottima!

## INGREDIENTI

PASTA a piacere - 400 gr

CIPOLLE 4

NDUJA 50 gr

SALSICCIA DI MAIALE 4

VINO BIANCO 100 ml

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiari da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare la ricetta della pasta salsiccia e cipolla caramellata per prima cosa tagliate le cipolle, mettetele in un contenitore, aggiungete dell'olio e il sale, coprite con la pellicola trasparente adatta e mettetele nel microonde alla massima potenza per 7 minuti. Nel frattempo in una padella mettete un giro di olio extravergine di oliva e sbuciatevi dentro le salsicce. Fatele rosolare un po' e poi sfumatele con del vino bianco. Quando la parte alcolica sarà evaporata, mettete la 'nduja fatta a pezzi e fatela disfare nella padella. Quando si sarà formato un sughetto aggiungete anche la cipolla e terminate la cottura facendo insaporire il tutto per altri 5 minuti. Bene a questo punto cuocete la pasta, in abbondante acqua salata, scolatela al dente e mescolatela in padella in modo che assorba il condimento, aggiungete anche il parmigiano. Impiattate la pasta salsiccia e cipolla caramellata, aggiungendo se piace altro formaggio.

## CONSIGLIO