

PRIMI PIATTI

Tortiglioni con panna e salsiccia



INGREDIENTI

TORTIGLIONI 400 gr

SALSICCIA 300 gr

PANNA FRESCA 300 ml

RICOTTA 100 gr

SALE

PEPE NERO

Uno dei primi piatti che si impara a fare mentre si è studenti è di certo un primo con la panna, perché facile, buono, economico e decisamente appagante. Ma anche superata questa fase un buon piatto di tortiglioni con panna e salsiccia mette d'accordo proprio tutti.

Un piatto semplice e geniale che si fa in pochi minuti, giusto il tempo di calare la pasta e sbriciolare la salsiccia. Buono anzi buonissimo, di questo piatto rustico non ne resterà nemmeno un po'.

Se siete poi alla ricerca di primi piatti facili e veloci ecco per voi altre ricette gustose:

[pasta alla pecoraia](#)

[pasta con il tonno](#)

[pasta margherita](#)

[pasta alla birra e salsiccia](#)

PREPARAZIONE

1 In una padella fate rosolare la salsiccia sgranata

Quando è ben rosolata aggiungete la panna da cucina.

Mescolate per bene per amalgamarla alla salsiccia, regolate di sale se necessario e aggiungete il pepe se vi piace.





2 Lessate la pasta al dente in acqua salata abbondante.





3 Scolate la pasta direttamente nella padella e saltatela.





4 Unite la ricotta lontano dal fuoco.



