

PRIMI PIATTI

Pennette con salsiccia e caprino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Avete tanta fame ma poca voglia di stare ai fornelli? Poche idee e zero voglia di fare la spesa? Beh vi capiamo a volte capita anche a noi, ma con questo piatto risolverete tutti i vostri problemi. Semplice da fare e tanto buona la ricetta delle pennette con salsiccia e caprino sono davvero saporite e facilissime da fare.

Una ricetta ricca, ricchissima ma decisamente economica, vi conquisterà al primo assaggio. In questo caso abbiamo abbinato alla sapidità della salsiccia un formaggio dolce come il caprino ma che può essere sostituito con il vostro formaggio spalmabile o cremoso preferito. Insomma un vero e

proprio asso nella manica che può realizzare anche chi non è esperto ai fornelli.

Buono, semplice e saporito questo primo piatto con e salsicce conquisterà anche i palati più difficili!

Provate questa piatto e se vi piacciono questo tipo di proposte ecco una serie di ricette di pasta veloce:

[pasta peperoni e olive](#)

[pasta cozze e mollica](#)

[pasta salsiccia e funghi](#)

INGREDIENTI

PENNETTE 350 gr

CIPOLLA 80 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALSICCIA 350 gr

VINO BIANCO 80 ml

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaio da tavola

CAPRINO FRESCO 120 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle pennette con salsiccia e caprino, per prima cosa tritate la cipolla.





2 Quindi in una padella mettete l'olio con la cipolla e fate soffriggere.

Unite la salsiccia al soffritto e fate rosolare.

Sfumate con il vino.

Unite poi il concentrato unite acqua calda per far sciogliere meglio il composto e cuocete 10 minuti il tempo necessario anche per cuocere la pasta.





3 Lessate la pasta e saltatela in padella con acqua di cottura.





- 4 Scolate la pasta e trasferitela in padella. Unite lontano dal fuoco il caprino, facendolo sciogliere con un mestolo di acqua di cottura.

Mescolate, impiattate, aggiungete il pepe, quindi servite.



