

PRIMI PIATTI

# Pennette salsiccia e caprino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

160 g di pennette  
2 nodi di salsiccia  
pomodoro fresco  
provolone dolce  
cipolla  
olio extravergine d'oliva  
1/2 bicchiere di vino  
3-4 cucchiari di passata di pomodoro  
qualche fettina di caciottina di caprino  
fresco.

## PREPARAZIONE

- 1 Preparare un soffritto con della cipolla, rosolarvi la salsiccia e sfumare con 1/2 bicchiere di vino.





2 Sfumare il vino e unite 3-4 cucchiari di passata di pomodoro.



- 3 Far restringere il sugo al punto giusto, prendere la caciottina di caprino fresco e tagliarne un po' di fettine sottili e metterle, a fuoco spento, nel sugo ancora caldo.



- 4 Saltare le pennette scolate al dente e far amalgamare per benino.



5 Servire ben caldo.

