

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Penne al sugo di salsiccia

Strawberry · Monday, October 10th, 2011

### Ingredienti:(4 persone)

- 400gr penne rigate
- 200gr salsiccia
- 250gr passata di pomodoro
- un mazzetto di rucola
- vino bianco
- uno spicchio di aglio
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Lavate, sfogliate e lessate la rucola per alcuni minuti, scolatela e lasciatela da parte. In una padella con l'olio, soffriggete uno spicchio di aglio, aggiungete le salsicce sgranate e fatte a pezzettini, cuocete per circa 5 minuti, aggiungete una spruzzata di vino, fate evaporare e versate la salsa di pomodoro, salate pepate, unite la rucola e lasciate cuocere per 10 minuti. Cuocete le penne in acqua salata, scolatele e conditele con il sugo di salsiccia.

This entry was posted on Monday, October 10th, 2011 at 4:50 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.