

Pasta con salsicce e pisellini



Descrizione

Questa ricetta di pasta con salsicce e pisellini è un mix irresistibile di sapori italiani. Perfetta per soddisfare le tue voglie, la preparazione fonde salsicce e pisellini teneri in un'armonia di ingredienti freschi. Se desideri una consistenza più cremosa, puoi aggiungere la panna da cucina come ingrediente finale, prima di aggiungere la pasta.

Informazioni

PREPARAZIONE: 15 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 20 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

320 g di **pasta** corta
3 **salsicce fresche**
1 **cipolla** media
1 **spicchio d'aglio**
200 g di **pisellini** surgelati
1/2 tazza di **brodo** di carne o vegetale

1/2 tazza di **vino bianco**
100 g tazza di **panna da cucina** (opzionale)
Olio, sale e pepe q.b.
Peperoncino (opzionale)
Formaggio grattugiato (parmigiano o pecorino)
Prezzemolo fresco

Preparazione

- 1) Rimuovere la pelle dalle salsicce e sbricciarle grossolanamente.
- 2) Scongela i pisellini seguendo le istruzioni sulla confezione.
- 3) In una grande padella, scalda un po' di olio d'oliva, aggiungi le salsicce sbriciolate e cuocile finché non diventano ben rosolate.
- 4) In un'altra padella metti olio e.v.o. e la cipolla tritata e cuocila fino a quando diventa traslucida.
- 5) Aggiungi l'aglio tritato e, se lo desideri, un pizzico di peperoncino.
- 6) Cuoci per altri 1-2 minuti, facendo attenzione a non bruciare l'aglio.
- 7) Versa il vino bianco nella padella e lascialo evaporare per alcuni minuti. Poi aggiungi i pisellini e mescola bene.
- 8) Versa il brodo nella padella e lascia cuocere per qualche minuto in modo che i pisellini si ammorbiscano ulteriormente.
- 9) Aggiungi le salsicce rosolate nella padella e mescola bene.
- 10) Nel frattempo, cuoci la pasta secondo le istruzioni sulla confezione fino a quando è al dente.
- 11) Scolala e tieni da parte una tazza dell'acqua di cottura della pasta.
- 12) Aggiungi la pasta nella padella con il condimento di salsicce e pisellini.
- 13) Mescola bene per combinare gli ingredienti.
- 14) Se desideri una consistenza più cremosa, puoi aggiungere la panna da cucina a questo punto.
- 15) Se il condimento risulta troppo denso, aggiungi un po' di acqua di cottura della pasta. Regola il sale e il pepe nero a tuo gusto.
- 16) Cospargi ogni porzione con formaggio grattugiato e prezzemolo tritato.