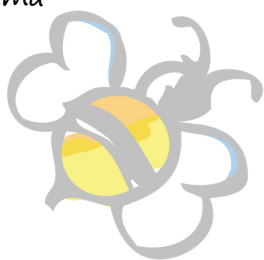
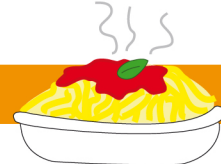


Pasta con salsiccia e patate - [Visualizza sul sito di mimma](#)



eCucinando.it



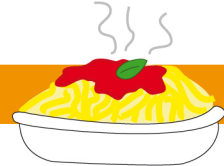
pasta secca - prezzemolo - salsiccia - patate

Ingredienti:

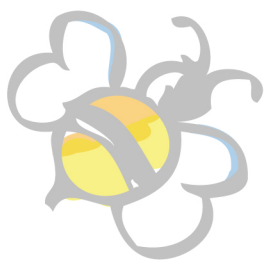
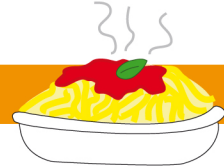
cipolla - olio - salsiccia - patate

Liberare la salsiccia dal budello. Soffriggere la cipolla, unire l'interno della salsiccia, sfumare con del vino bianco e cuocere alcuni minuti. Quindi unire le patate tagliate a dadini e lasciare cuocere. Se il tutto si restringe, unire un pò d'acqua. A cottura quasi ultimata aggiungere il prezzemolo, regolare di sale e pepe. Procedere alla cottura della pasta. Amalgamare i due composti, unendo se necessario un pò d'acqua di cottura, cospargere con grana grattugiato.





eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it