

Penne salsiccia e pomodoro

Le penne salsiccia e pomodoro costituiscono un primo piatto semplice da fare ma ricco di sapore, preparatele seguendo questi passaggi.



INGREDIENTI

- 2 cucchiai Olio extravergine d'oliva
- 300 g Salsiccia dolce sbriciolata
- 100 ml Panna da cucina
- q.b. Fiocchi di peperoncino
- q.b. Sale
- q.b. Pepe
- 400 g Penne
- 1 cucchiaio Prezzemolo fresco tritato
- q.b. Parmigiano grattugiato
- 300 g Pomodori a pezzi

PREPARAZIONE



Lessare le penne al dente in abbondante acqua leggermente salata.



Mentre la pasta cuoce rosolare la salsiccia sbriciolata in padella con l'olio, lasciandola dorare.



Aggiungere i pomodori e cuocere a fiamma media per 8/10 minuti, poi unire il peperoncino e mescolare bene.



Unire la panna, cuocere mescolando per 3 minuti, infine aggiungere la pasta e dopo averla mantecata per un paio di minuti servire subito in tavola col parmigiano ed il prezzemolo.