

## Le penne alla salsiccia di Aurelio

**Pubblicato:** Domenica 11 Dicembre 2011



In Toscana, terra dove sono nato e vivo, la salsiccia è quasi sempre presente nei nostri piatti. E' un piatto che si prepara velocemente anche per coloro che non sono molto avvezzi all'arte culinaria, apprezzato dalla maggior parte dei commensali ed in attesa del cenone di Natale, con cibarie raffinate, trovo sia un piatto che ben può precedere, o seguire, i giorni natalizi.

Buon Natale a tutti

### PENNE ALLA SALSICCIA

(dosi per 4/6 persone)

#### INGREDIENTI

- gr. 500 di penne rigate
- gr. 500 di salsiccia fresca
- gr. 100 di parmigiano grattugiato
- alcune foglie di alloro
- vino bianco
- olio extravergine di oliva
- sale

#### PREPARAZIONE

Mettere l'olio a scaldare in un tegame sul fuoco. Liberare la salsiccia dalla pellicina, sbriciolarla e metterla nel tegame. Rimestare per farla insaporire, aggiungere il vino bianco, le foglie di alloro e continuare a cuocere fino a quando il vino sarà evaporato e la salsiccia rosolata. Cuocere le penne e condirle con la salsa. Servirle caldissime con una spolverata di parmigiano.

Tempo di cottura: 20 minuti

**Tutte le vostre ricette di Natale**

Redazione VareseNews

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)

