



Le RICETTE di Pasta Macheda

Maccheroni Calabresi con salsiccia



INGREDIENTI

Maccheroni calabresi "Macheda"

Salsiccia

Passato di pomodoro

Cipolla

Vino bianco secco

Olio

Basilico

Aglione

Sale

PREPARAZIONE

Rosolare aglio e cipolla nell'olio, fino a farli imbiondire.

Aggiungere la salsiccia sbriciolata e continuare a farli friggere.

Aggiungere un bicchiere di vino bianco e lasciare asciugare a fuoco lento.

Aggiungere il passato di pomodoro e lasciare cucinare per circa 45 minuti a fuoco lento.

Far bollire i Maccheroni in abbondante acqua salata per circa 20 minuti, scolare e aggiungere il sugo già preparato.

Servire con abbondante formaggio grattugiato.