



Croce Rossa Italiana
Comitato di Cingoli

RICETTA DA CUCINARE

Fusilli salciccia e peperoni

Ingredienti

- 320 gr fusilli
- Olio q.b.
- Sale q.b.
- Vino q.b.
- Mezzo peperone o rosso o giallo (se è piccolo uno intero)
- Uno spicchio d'aglio
- Una salsiccia
- 200 ml panna da cucina

Procedimento

1. Far soffriggere con un po' d'olio i peperoni con lo spicchio d'aglio intero.
2. Quando si è appassito il peperone aggiungere la salsiccia sbriciolata e cuocere il tutto per circa 5 minuti.
3. Nel frattempo cuocere la pasta per il tempo indicato nella confezione.
4. Sfumare il sugo ottenuto con del vino e solamente a cottura ultimata aggiungere la panna.
5. Scolare la pasta e condire con il sugo ottenuto, servire calda.

