



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

GARGANELLI ALLA CHITARRA CON SALSICCIA

dolcimanontropo.blogspot.it



Ingredienti:

125 g di garganelli
200 g di salsiccia
100 g di castagne
1/2 bicchiere di vino bianco
un rametto di rosmarino
Olio Extravergine di Oliva Dante
sale e pepe

Preparazione:

Spellate la salsiccia e sbriciolatela molto grossolanamente. Mettetela in una padella, aggiungete gli aghi di rosmarino con un cucchiaino di olio. Rosolate la salsiccia mescolando spesso finchè sarà ben sgranata. Unite le castagne, insaporite per qualche minuto e sfumate con il vino. Aggiungete un mestolo di acqua calda, insaporite di sale e pepe e proseguite la cottura per 20 minuti circa, aggiungendo se necessario altra acqua (il sugo non deve essere asciutto). Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e passatela in padella con il condimento preparato. Servite e gustatevela.

