



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## PASTA ALLA NORCINA

[labuffetta.blogspot.it](http://labuffetta.blogspot.it)



### Ingredienti:

400 g di pasta mezze penne  
300 g di salsiccia  
mezzo bicchiere di vino bianco  
200 ml di panna per cucina  
sale e pepe q.b.  
Olio evo Dante  
parmigiano q.b.

### Preparazione:

Versate un filo d'olio in una padella e fate rosolare la salsiccia privata della pelle e spezzettata, quando questa risulterà dorata sfumate con il vino bianco, lasciate evaporare il vino e aggiungete la panna, salate e pepate. Lasciate cuocere per qualche minuto, versate le penne cotte al dente e saltate. Spegnete e spolverate con il parmigiano e il pepe. Servite calde.

**DANTE**



**oio**

**vero**