



LINGUINE CON SUGO AI FUNGHI PORCINI E SALSICCIA AL CEPPO

ledeliziedicasamia.blogspot.it



Ingredienti per 4 persone:

1 vasetto di sugo ai funghi porcini
250/300 g di salsiccia di suino tagliata al ceppo
cipollina fresca
vino rosso
Olio evo (io Dante)
Linguine o altra pasta a piacere

Preparazione:

Mettete a cuocere la pasta in acqua salata, nel frattempo fate dorare con un filo d'olio evo la cipollina, aggiungete quindi la salsiccia e sfumate con un po' di vino rosso, mescolate e aggiungete la salsa ai funghi porcini. Fate cuocere un paio di minuti. Scolate la pasta al dente e saltatela col sugo. Se volete mantecate con una presa di pecorino o caciocavallo ragusano stagionato.