Pasta al sugo di salsiccia

Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: q.b.
- Cipolla: ½
- Grana grattugiato: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: 40 gr
- Pasta tipo sedani o penne rigate: 300 gr
- Sale: q.b.
- Salsiccia con semi di finocchio oppure sale e pepe: 300 gr

Preparazione

Mettere la cipolla nel boccale e tritare 6 Sec. Vel.5, raccogliere il trito sparso nel boccale con l'aiuto della spatola e spingerlo sul fondo, verso le lame, aggiungere l'olio e rosolare 3 Min.100° Vel.1. Spellare la salsiccia, ridurla a pezzettini e aggiungerla al soffritto, rosolare ancora per 8 Min.100°Vel.1.

Aggiungere la ***polpa fine Pomì*** e il basilico, aggiustare di sale (non troppo perché la salsiccia e' già saporita di suo) e cuocere 20 Min.100° Vel.1. Se desideriamo un sugo un po' più ristretto, continuare la cottura per altri 5 Min.Temp. Varoma Vel.1.

Nel frattempo, mettere a bollire una pentola con abbondante acqua salata, cuocere la pasta e scolarla al dente, mettere la pasta in un recipiente, aggiungere una parte del sugo e mescolarla con un mestolo.
Mettere la pasta nei piatti e distribuire sopra il restante sugo, cospargere con il grana grattugiato e servire calda.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr