

Tortellini con sugo di salsiccia e piselli

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Piselli (freschi o surgelati): 150 gr
- Sale: q.b.
- Salsiccia: 250 gr
- Tortellini: 400 gr



Preparazione

I **tortellini al sugo di salsiccia e piselli** sono un primo ricco, saporito e sostanzioso. Ogni tanto un piatto così viene voglia di mangiarlo: i tortellini si sposano davvero alla perfezione con questo ragù di salsiccia e piselli!

I tortellini con sugo di salsiccia e piselli sono semplici e veloci da realizzare come prima cosa preparate il sugo: in un tegame versate l'olio e fate rosolare la cipolla tritata, poi unite i piselli e fateli soffriggere per un minuto. Aggiungete poi la salsiccia privata del budello e sbriciolata e la passata di pomodoro classica Pomi. Salate leggermente e coprite la pentola con un coperchio, lasciate cuocere per circa 15-20 minuti.

Cuocete i tortellini e scolateli al dente, dopodiché tuffateli nel sugo e mescolate, insaporiteli con un pochino di pepe nero.

I tortellini al sugo di salsiccia e piselli sono pronti, sono cremosi e gustosissimi!

Per questa ricetta potete utilizzare i tortellini del gusto che preferite, io ho preso quelli alla carne ma vanno benissimo anche al prosciutto o ripieni di ricotta e spinaci.

For this recipe we used:

Passata Classica 400 gr

