

PASTA CON LE RAPE



Ingredienti per 6 persone:

300g di pasta
2 rape
150g di cavolo cappuccio
60g di burro
300g di polpa di pomodoro
200g di salsiccia
500g di maccheroncini



Preparazione:

Mondare le rape e il cavolo cappuccio: tagliare le rape a dadini e il cavolo a striscioline. Rosolare gli ortaggi con il burro, unire la polpa di pomodoro; lasciare ridurre la salsa e portarla a cottura, eventualmente aggiungendo qualche cucchiaio d'acqua. Spellare e sbriciolare la salsiccia, unirla alla salsa, quindi cuocere anche questa, eventualmente aggiungendo un po' d'acqua perché la salsa non deve risultare troppo densa. Aggiungere sale e pepe. Cuocere i maccheroncini in abbondante acqua salata, scolarla al dente, versarla nel tegame e farla insaporire per qualche minuto con la salsa; versare infine in una zuppiera e servire.