

## PENNE AL SUGO DI SALSICCIA



### **Ingredienti per 6 persone:**

600g di penne  
12 salsicce  
1 dl di vino bianco  
500g di polpa di pomodoro  
100g di parmigiano



### ***Preparazione:***

Con una forchetta punzecchiare in più punti salsicce. Disporle in un largo tegame e unire 1 dl di vino bianco secco; quando il vino è evaporato e sul fondo della padella è rimasto solo il grasso lasciato dalle salsicce, aggiungere 500 g di polpa di pomodoro tagliata a pezzi, abbassare il fuoco, coprire con il coperchio e far sobbollire per un'ora e mezzo. Cuocere 600 g di penne, scolarle al dente. Metterle in una zuppiera, condirle con 100 g di parmigiano e il pomodoro, utilizzando le salsicce a piacimento; mescolare e servire.