



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Gramigna con la salsiccia



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **tegame, pentola**

Ingredienti

- 350 g di pasta formato gramigna
- 450 g di salsiccia
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cipolla
- 20 g di burro
- 2 bicchieri di latte
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 80 g di parmigiano grattugiato
- Sale

Preparazione Gramigna con la salsiccia

Passo 1.

Spellate la salsiccia e fatela rosolare in un tegame. quando avrà buttato tutto il grasso . toglitela dal tegame e pulite il tegame con carta assorbente.

Passo 2.

Fate rosolare nel tegame della salsiccia la cipolla tritata finemente col burro e l'olio, aggiungete la salsiccia, il latte, il vino e il concentrato di pomodoro, fate cuocere a fuoco basso per 30 minuti e aggiustate di sale.

Passo 3.

Cuocete la gramigna in abbondante acqua salata, scolatela al dente e fatela insaporire qualche minuto nel tegame col condimento, aggiungete il parmigiano grattugiato e servite subito.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)