

[RЯ]

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

Pasta alla carrettiera



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **una tegame, una pentola**

Ingredienti

- 400 gr di spaghetti
- 100 gr di salsiccia fresca
- 50 gr di pancetta fresca a cubetti
- 200 gr di pomodori pelati
- 300 gr di peperoni
- 1 cipolla
- grana grattugiato
- vino bianco secco
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe nero

Preparazione Pasta alla carrettiera

Passo 1.

Soffriggete la cipolla sminuzzata, aggiungete la salsiccia (privata della pelle e tagliata a pezzetti) e la pancetta.

Passo 2.

Dopo circa 5 minuti, spruzzate con il vino, versate i peperoni tagliati a julienne e i pomodori (senza il loro liquido).

Passo 3.

Aggiungete un pò di sale e fate cuocere a fiamma lenta per circa 20 minuti.

Passo 4.

Preparate gli spaghetti al dente, versateli in un tegame e mescolateli con il sugo.

Passo 5.

Una spruzzata di grano e di pepe nero concludono la preparazione.

Note

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