



Pasta con Salsiccia

Sucuklu Makarna



Mezzo rotondo di salsiccia
4 pomodori
2 pepe italiane
3 cucchiai d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepenero
1 pacco di pasta

Si levano i semi delle pepe e si tagliano fine. Pomodori si grattugiano. Si levano i membrani delle salsicce e si fettano fine ed ogni fetta si taglia in 4 .

Poi nella pentola si aggiungono pepe tagliate insieme con olio vegetale dopo aver arrossito si aggiungono le salsiccie e si arrossiscono finchè le salsicce si lasciano il liquido.

Poi si aggiungono pomodoro, sale e pepenero. Si cucinano sul fuoco basso circa per 15 minuti.

Pasta si bollisce circa per 12 minuti e poi si fa passare dall'acqua fredda e si filtrar poi si rimette nella pentola.

Sopra di pasta si svuota la miscelata pronta ae si mescolano. Si la pasta si leva dal fuoco dopo aver cucinato ancora per 4 minuti sul fuoco basso.

Si servirsi in caldo.

Nota: Nella preparazione di pasta con salsiccia, si usa poco olio perchè esiste olio di salsiccia anche.