



Pasta con Salsiccia

Salamli Makarna



1 pacco di pasta
5 bicchieri d'acqua
Mezzo bicchiere olio vegetale
Mezzo cucchiaino di sale
Per il sugo;
15 pezzi di salame
2 pepe di ciarliston
1 bicchiere di latte
Mezzo bicchierino olio vegetale
Mezzo cucchiaino di sale

- # Si levano i semi di pepe e poi si tagliano dimensioni di fiammifero. Anche i salami si tagliano ugualmente. Si sbucciano i pomodori e si tagliano dimensione di cubo.
- # Nella padella si mette olio vegetale dopo aver riscaldato si aggiungono le Pete quando le Crete iniziano a diventare morbide si aggiungono i salami e tra due o tre minuti dopo si aggiungono pomodori e sale.
- # Si cucina quando i pomodori arrivano nella forma di salsa in questo momento nella pentola si mette l'acqua calda e si aggiunge il sale ed olio quando l'acqua inizia a bollire si aggiungono le paste.
- # Il coperchio di pentola scoperta si bolla circa per 12 o 10 minuti.
- # In questo momento nel sugo si aggiunge latte e poi si leva dal fuoco.
- # Si porta in caldo al tavolo.

Nota: Questa ricerca se non si prepara nel periodo di pomodoro si può preparare con un cucchiaio di salsa insieme con un bicchiere di acqua.