



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Pasta con Salsiccia

### Salamlı 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 bollisce 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 ricetta se non si prepara nel periodo di pomodoro si può preparare con un cucchiaino di salsa insieme con un bicchiere di acqua.