



La Pasta con Salsiccia

Sosisli Makarna



1 pacco di pasta fusilli oppure fiyonk (arco)
1 cipolla secca
2 spicchi d'aglio
5 salsicce
4 pomodori
1 cucchiaino salsa di pepe
1,5 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di pepenero

La pasta si bolisce nell'acqua . Dopo averla bollita la pasta si spegne il fuoco e sopra si aggiunge 1 bicchiere d'acqua fredda e si filtra.

Si taglia la cipolla finemente e si arrossisce dopo averla colorata si aggiungono le salsicce tagliate fine.

Il momento vicino di cucinamento delle salsicce si aggiungono salsa di pepe, aglio pestato, pomodoro tritato e pepenero.

Si cucinano fino a quando i pomodori cambiano colore dei pomodori, così si prepara la sosa della pasta con salsiccia.

La pasta si aggiunge nella miscela con salsiccia , e si cucinano insieme per 5 - 10 minuti.

Si servirsi a caldo.

Nota: Così si prepara anche con usare la salame.