



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001168

Registrata in data 23 Mar 2017 alle ore 17:32

da EMANUELE CUOMO

Eccellenza del sole

Spaghetti con datterino giallo, salsiccia e colatura di cipolla di Tropea appassita al vino di Gragnano doc.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di spaghetti
200 g pomodorini gialli barattolo
150 g.salsiccia
1/2 cipolla di Tropea
olio q.b.
aglio q.b.
vino rosso q.b.
basilico fresco q.b.

Preparazione

Rosolare la salsiccia in olio evo e mettere da parte.

Rosolare la cipolla con olio evo e lasciare appassire con un po' di vino Gragnano doc poi frullare e passare al colino chinois (ecco fatta la colatura) quindi mettere da parte.

Rosolare aglio ed olio evo in pentola aggiungere pomodori datterini e un po' di acqua di cottura lasciare cuocere.

Cuocere la pasta giusto 2 min poi finire la cottura in padella insieme ai pomodorini, aggiungendo man mano acqua di cottura e mantecando.

Infine mantecare bene ed aggiungere la salsiccia, la colatura di cipolla e impattare con basilico o menta per decorare.