

# Pasta con cavolo romano e salsicce



Oggi Frasinucina propone un primo piatto corposo e gustoso, pasta con cavolo romano e salsicce, perfetta anche per il pranzo in ufficio.

Ecco a voi la ricetta.

**Ingredienti per 2 persone**

250 g di pasta corta

1 cavolo romano

2 salsicce

olio

peperoncino

vino bianco

Per prima cosa pulire il cavolo romano, ricavando le cimette, lavarle e scottarle in acqua bollente per circa 10 minuti. Scolare il cavolo conservando l'acqua di cottura.

Eliminare la pelle dalle salsicce e schiacciare la carne con una forchetta. Scaldare in una padella un filo di olio, aggiungere le salsicce, lasciar cuocere per qualche minuto e sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco.

Aggiungere il cavolo e continuare la cottura in modo che la verdura prenda il sapore delle salsicce. Se piace potete utilizzare un po' di peperoncino per dare un tocco di piccante.



Cuocere la pasta nell'acqua di cottura del cavolo, scolarla al dente e saltarla nel condimento in modo che si insaporisca bene. Aggiungere un filo di olio a crudo e servire.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Pranzo al lavoro](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)