

## PASTA E SALSICCIA d'Alessandro

### **INGREDIENTI** (per 2 persone)

- 150 g di salsiccia
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 cipolla
- Pepe nero macinato al momento
- 50 ml di vino bianco secco
- 200 g di passata di pomodoro
- Timo
- Sale
- 160 g di bucatini
- Fiore sardo



### **PREPARAZIONE**

Spellare la salsiccia e sgranarla.

In una padella mettere un cucchiaio d'olio e far rosolare a fiamma bassa la cipolla tritata molto finemente.

Quando si sarà uniformemente dorata unire la salsiccia, alzare la fiamma e farle prendere colore unendo una generosa macinata di pepe.

Bagnare con il vino e lasciarlo evaporare completamente.

Aggiungere il pomodoro, un pizzico di timo e lasciar insaporire un paio di minuti.

Abbassare il fuoco al minimo e far cuocere per 30 minuti coperto.

Assaggiare a fine cottura per regolare di sale. Io solitamente non ne metto perchè la salsiccia è già saporita di suo.

Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.

Mescolare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.

Servire immediatamente decorando con scaglie di Fiore Sardo.