

## Rigatoni pomodorini e salsicce



**Rigatoni pomodorini e salsicce**



Oggi vi propongo un primo piatto super veloce e molto saporito

### **Ricetta:**

- 400 gr d pasta tipo rigatoni
- 1 aglio
- 2 salsicce
- olio evo
- 8 pomodorini
- pecorino romano grattugiato

### **Preparazione**

In una padella soffriggere l'aglio e l'olio. Sbriciolare le salsicce e lasciarle cuocere per qualche minuto.

Nel frattempo lavare i pomodorini tagliarli a meta' unirli al sugo con le salsicce e lasciar cuocere per circa 10 minuti .Lessare la pasta colarla e unirla al sugo saltare in padella fare le porzioni e spolverizzare la pasta con il pecorino grattugiato.

Se preferite potete aggiungere un po' di pepe.

