

Será por recetas



Rigatoni con salchichas

Pastas, Recetas fáciles

 5 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 400 gr. Rigatoni
- 200 gr. Salchichas tipo Viena
- 75 gr. Mantequilla
- 1 Ramita perejil picado
- 1 Taza de vino blanco
- 75 gr. Queso Parmesano rallado
- Aceite, Sal y pimentón picante

Elaboración

Poner a cocer abundante agua solo con una pizca de sal en una cacerola grande. Añadir los rigatoni y cocer durante unos minutos retirándolos al dente. Lavar, escurrir y reservar.

En una cazuela grande poner a sofreír las salchichas cortadas a bastoncitos con la mitad de la mantequilla y un chorrito de aceite. Una vez sofritas, rectificar de sal y pimienta y añadir el perejil picado y una cucharada de pimentón picante. Rehogar, y sin dejar que se queme el pimentón, añadir la taza de vino blanco. Cocer unos minutos dejando reducir.

A continuación, agregar el resto de la mantequilla y los rigatoni que tenemos reservados. Mezclar suavemente y, por último, espolvorear el parmesano rallado dando unas vueltas finales. Servir bien caliente.



Autor receta de Rigatoni con salchichas

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012