

# Maccheroni Ricotta E Salsiccia

Bollire le salsicce nell'acqua; quando l'acqua sar? evaporata, farle rosolare ancora con il vino. Tagliare le salsicce a rondelle, unirle alla ricotta e stemperare con 2 cucchiaini di acqua tiepida. Cuocere i maccheroni, condirli con il composto di ricotta, salare, pepare e cospargere di parmigiano grattugiato.

## Ingredienti

400 G Pasta Tipo Maccheroni  
300 G Salsicce  
200 G Ricotta  
100 G Formaggio Parmigiano Grattugiato  
60 G Olio D'oliva  
1/2 Bicchiere Vino Bianco  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 30 minuti.