



# Lasagnette con salsiccia al vino bianco e olive taggiasche

## Ingredienti

Lasagnette: 250 gr.

Salsiccia: 200 gr.

Olive taggiasche: 60 gr.

Pomodorini ciliegini: 10

Vino bianco secco: 1 bicchiere

Olio di oliva: 3 cucchiai

1/2 Carota

1/2 Cipolla

Sedano: 1 costa

Prezzemolo tritato: 1 cucchiaio

Sale pepe q.b.

Lasagnette con salsiccia e olive taggiasche: un trionfo di sapori per un primo di pasta facile e veloce.

## Riepilogo Passo-Passo

### Step 1

Rosolare nell'olio la carota, il sedano e la cipolla dopo averli tritati. Unire la salsiccia sgranata e dopo circa 4 minuti bagnare con il vino lasciandolo evaporare completamente.

### Step 2

Unire i pomodorini tagliati a pezzetti, aggiustare di sale e pepe e togliere dal fuoco.

### Step 3

Cuocere le lasagnette in abbondante acqua salata, scolare e saltare in padella con la salsa guarnendo con le olive tagliate a metà e il prezzemolo tritato.