FUSILLI CON MENTA E ORIGANO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo fusilli,
- 200 g di salsiccia fresca,
- 25 cl di vino bianco secco,
- 20 g di menta,
- 20 g di origano,
- 2 spicchi di aglio,
- burro,
- sale.

Sbriciolare la salsiccia, passarla nel burro, aggiungere l'aglio schiacciato e cuocerla bene.
Bagnarla con il vino, lasciare che si consumi, togliere l'aglio, unire la menta e l'origano tritati assieme, mescolare bene e portare avanti la cottura a fuoco basso.
Intanto lessare la pasta, quindi scolarla e condirla.