

## MACCHERONI DEL BUONGUSTAIO

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo maccheroni,
- 2 salsicce fresche,
- 1 cipolla,
- 350 g di pomodori pelati,
- 1 peperoncino,
- 4 cucchiaini di formaggio pecorino stagionato grattugiato,
- olio d'oliva,
- 1/2 bicchiere di vino bianco.

Fate soffriggere la cipolla in poco olio, aggiungete le salsicce spellate e tagliuzzate.

Bagnate col vino, lasciate evaporare poi aggiungete il pomodoro, il peperoncino e aggiustate di sale.

Fate cuocere per 15 minuti.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, conditela con il sugo ben caldo, spolverate col pecorino e servite.