PASTA E FAGIOLI ALLA SALSICCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di salsiccia di pollo,
- 2 cucchiaini di misto per soffritto surgelato,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 scatola di fagioli borlotti lessati (scatole da 400 g),
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 100 g di pasta tipo tagliolini all'uovo,
- sale.

Tagliate la salsiccia a pezzetti e rosolatela con il misto per soffritto e l'olio.

Fatela dorare poi aggiungete i fagioli sgocciolati, il prezzemolo e 100 cl di acqua.

Bollite per 10 minuti, aggiustate di sale e unite la pasta proseguendo la cottura per altri 5 minuti circa.