

# MUGNAIA

cavoli verdi e salsicce



## RICETTA ITALIA



autrice

**Concettina** Di Lodovico

## INGREDIENTI PER 3 PERSONE



**preparazione**  
90 minuti



**difficoltà**  
bassa



**Stagionalità**  
autunno / inverno

1 busta **Mugnaia di Elice**  
100g **olio e.v.o.**  
N.1 **cavoli verdi**  
N.2 **salsicce di carne**  
N.2 spicchi **aglio**  
qb **sale**

### PREPARAZIONE DELLA SALSA

- ✓ Rosolare l'**aglio** nell'**olio e.v.o.**
- ✓ A rosolatura completa levare l'**aglio**
- ✓ Sbriciolare le **salsicce** e farle rosolare
- ✓ Lessare i **cavoli** in 5 litri di acqua
- ✓ Aggiungere i **cavoli** lessati e rosolare il tutto con aggiunta di acqua di cottura fino all'ottenimento di un composto cremoso

### PREPARAZIONE DELLA PASTA

- ✓ Lessare la **pasta** per circa **10/12 minuti** con la stessa acqua di cottura usata per i **cavoli**
- ✓ Mantecare la **pasta** con la salsa e se necessario aggiungere acqua di cottura



**MUGNAIA**

ANTICO PASTIFICIO IN ELICE - ABRUZZO



**INQUADRA IL QR CODE**

e scopri tutte le ricette su [www.mugnaia.net/ricette](http://www.mugnaia.net/ricette)