

## Salciccia recept

Sätt på pastavatten. Hacka en gul lök och låt den svettas i lite olivolja, i med salciccia köttet tills den är genomstekt.

Tillsätt 2 normalstora vitlösklyftor och tomatsåsen.

Salta och peppra och låt det puttra.

Lägg i pastan och när den är klar efter 6 minuter,

blanda i såsen som du kan späda med lite pastavatten om du vill ha den tunnare.

Servera lämpligen med lite riven parmesan.

## Ingredienser ( 4 personer)

- 500 g pasta
- 1 gul lök
- 2 vitlösklyftor
- ca 3-400 g Saliciccia
- 1 Burk tomatsås
- 50 g pecorino / parmesan riven.
- Salt & peppar efter behag.