Penne mit Salsiccia calabrese piccante

Die grobe Schweinswurst Salsiccia wird in Kalabrien oft mit Paprika und Peperoncino mehr oder weniger scharf gewürzt. Sie wird als frische Wurst oft anstelle von Hackfleisch in Pastasaucen verwendet. Getrocknet und gereift wird ihre Konsistenz ähnlich dem Salami, sie nimmt dabei einen kräftigeren und leicht säuerlichen Geschmack an. Sie kann roh verzehrt werden, sie eignet auch für gehaltvolle Pastasaucen, die aber länger gekocht wird als die Variante mit der frischen Salsiccia. Zu der rustikalen Salsa passen Penne rigate (die gerillten) am Besten.

Zutaten (pro Portion)

80g	Penne rigate
80g	Salsiccia calabrese piccante
30g	Zwiebel
1El	Olivenöl
5cl	kräftiger Rotwein
2El	Passata di Pomodoro
	Salz
	Parmesan

Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu Scheiben schneiden. Salsiccia schälen und zu kleinen Würfelchen schneiden.

Zwiebel und Salsiccia in Olivenöl 2-3 Minuten dünsten. Rotwein zugiessen und aufkochen. Passata und einen Schluck Wasser zugeben und die Sauce ca. 1 Stunde köcheln lassen, dabei bei Bedarf schluckweise etwas Wasser zugeben.

Penne in Salzwasser gar kochen, abgiessen und zu der Sauce geben, vermischen und 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.

Pasta anrichten und Parmesan bestreuen.