

Tagliatelle con cipolle e salsiccia

Scritto da Cristina Bruno

Domenica 12 Agosto 2012 19:55 - Ultimo aggiornamento Domenica 12 Agosto 2012 20:03

Tagliatelle con cipolle e salsiccia

Finalmente un po' di fresco... La temperatura abbassata permette di pensare a piatti dal sapore autunnale. Ecco delle tagliatelle gustose condite con un sugo di salsiccia e cipolle.



Dosi per quattro persone: 500 gr di tagliatelle all'uovo fresche, 300 gr di salsiccia, 200 gr di cipolle.

Togliere la pelle alla salsiccia e tagliarla a pezzettini. In una padella saltare cipolle e salsiccia scolando l'eventuale grasso in eccesso. Una volta pronto cuocere la pasta e quindi unirla al composto. Servire caldo.