

PRIMI PIATTI

Tagliatelle gialle con salsiccia fresca

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

Ingredienti per 4 persone

Farina di semola	300 g
Uova grandi	2
Salsiccia fresca	600 g
Burro	20 g
Aceto balsamico tradizionale di Modena	alcune gocce
Formaggio Parmigiano Reggiano	
Sale	

Preparazione

- 1 Disporre la farina a fontana, porre al centro le uova e lavorare gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio ed elastico; avvolgerlo in un foglio di pellicola trasparente e farlo riposare per almeno 30 minuti.
- 2 Stendere la pasta con il matterello in una sfoglia sottile e tagliare le tagliatelle dell'altezza preferita. Sbriciolare la salsiccia e farla rosolare in una padella antiaderente con il burro.
- 3 Nel frattempo far cuocere le tagliatelle in acqua salata in ebollizione, scolarle al dente, unirle alla salsiccia con mezzo bicchiere d'acqua di cottura della pasta.
- 4 Condire con parmigiano Reggiano e qualche goccia di aceto balsamico.