

Tagliolini saporiti

(pronti in circa venti minuti)

Ingredienti per 4 persone:

gr. 500 di tagliolini all'uovo possibilmente freschi,
gr. 50 di prosciutto cotto in una sola fetta,
gr. 100 di salsiccia, uno spicchio di aglio,
2 cucchiaini di olio, mezzo bicchiere di panna da cucina,
gr. 30 di burro,
4 cucchiaini di grana grattugiato,
sale.

Procedimento:

sbucciate l'aglio, spellate e sminuzzate la salsiccia; tagliate il prosciutto a dadini piccolissimi, quindi fate soffriggere tutti questi ingredienti in una casseruola con l'olio, mescolando con un cucchiaino di legno.

Non appena il tutto sarà dorato, unite la panna e una presa di sale.

Mescolate ancora e lasciare insaporire per 3 o 4 minuti, poi levate l'aglio e versate la salsa sui tagliolini che, nel frattempo, avrete lessato in abbondante acqua salata.

Aggiungete il burro, il grana, mescolate e servite subito ben caldo.

Buon appetito !!