

Tagliatelle con crema di salsiccia e tartufo



Un primo piatto dal sapore deciso ma delicato al tempo stesso: tagliatelle con crema di salsiccia e tartufo! Un'idea ottima per un pranzo domenicale. Ecco la ricetta.

Ingredienti per 2 persone

250 g circa di tagliatelle

2 salsicce

1/2 cipolla

1 pallina di tartufo

60 ml di panna

olio evo

Preparazione

Tagliate finemente la cipolla e mettetela a rosolare in padella con un filo d'olio evo. Aggiungete la salsiccia privata della pelle e spezzettata grossolanamente con le mani e lasciate cuocere per circa 10/15 minuti. Aggiungete la panna e fatela scaldare appena. Passate il tutto al mixer per ridurre a crema.



Ripassate in padella in modo che la salsa rimanga calda e nel frattempo portate a bollore una pentola d'acqua, salate e cuocete le tagliatelle lasciandole leggermente al dente. Ultimate la cottura delle tagliatelle saltandole in padella nella crema. Aggiungete il tartufo tagliandolo a scaglie e servite.

Sentirete che bontà!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)