



FARFALLE SFIZIOSE, WURSTEL E PARMIGIANO

blog.giallozafferano.it/cosaceinpentola/



Ingredienti:

Pasta formato FARFALLE

1 wurstel grande

1 carota

Cipolla

Pomodoro fresco o pelati

Olio d'Oliva (io Dante)

Parmigiano o quello che preferite

Sale e pepe nero

Acqua per allungare la salsa

Foglie di basilico fresco

Preparazione:

In una padella con l'olio far soffriggere la cipolla e la carota tritata. Unire un filo d'acqua e le foglie di basilico fresco. Aggiungere la salsa di pomodoro, allungando con l'acqua e lasciar cuocere per 15-20 minuti. Poco prima che finisca la cottura, unire i wurstel a cubetti, del pepe nero e salare. Intanto avrete messo a bollire la pasta, scolatela qualche minuto prima e lasciatela risottare in padella con il sugo. Servite decorando con del parmigiano a scaglie o tagliato con il rigalimoni e portate in tavola.