



TAGLIATELLE SALSICCIA E FINOCCHIO

NB: Per preparare la pasta fresca all'uovo potete seguire la ricetta di Lisa.

4 salsicce
1 finocchio
2 cipolle rosse
sale e pepe

In una padella saltare la cipolla ed il finocchio finemente tagliati su fuoco moderato per 10 minuti, quindi aggiungere la salsiccia sminuzzata, coprire la padella, abbassare la fiamma e lasciar insaporire bene per 30 minuti,

scolare le tagliatelle al dente, saltare e servire spolverizzando con parmigiano a piacere.