

PRIMI PIATTI

Farfalle con sugo di Salame

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

200 g farfalle
100 g funghi
4 fette salame
salsa di pomodoro
grana grattugiato
origano
rosmarino
cipolla
olio d'oliva

PREPARAZIONE

1 Tagliate le fette di salame a listarelle larghe 2/3mm e conservatele a parte.

In un piccolo contenitore disponete una o due manciate di grana grattugiato, qualche presa di origano e rosmarino, chiudete il contenitore ed agitate bene per mescolare bene.

In una padella a bordo alto, fate imbiondire un po' di cipolla bianca con un filo d'olio d'oliva, poi aggiungete il salame ed i funghi, mescolate bene con un cucchiaio di legno fino a metà cottura, aggiungete la salsa di pomodoro e lasciate sobbollire a fuoco basso.

Scolate le farfalle al dente e versatele nella padella del sugo, fate amalgamare e cospargete con il grana aromatizzato.