

PRIMI PIATTI

# Farfalle con sugo di Salame

di: *Gaetano*

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.